



SAMSUNG

Instalación e instrucciones de funcionamiento

Horno empotrado



BF3 Serie

Manual del usuario

**Planet
First**

**100%
Recycled Paper**

Este manual está impreso en papel 100% reciclado.







Índice

Uso de este manual.	2
Instrucciones de seguridad	2
Seguridad eléctrica	2
Seguridad durante el funcionamiento	3
Instrucciones de eliminación	3
Instalación del horno	4
Instrucciones de seguridad para el instalador	4
Instalación en un armario inferior	4
Conexión a la fuente de alimentación principal	5
Instalación en un armario superior	6
Partes y características	7
Horno	7
Controles del horno	8
Accesorios	9
Uso de los accesorios	10
Desconexión de seguridad	10
Ventilador de refrigeración	10
Antes de empezar.	11
Ajuste del reloj	11
Limpieza inicial	12
Uso del horno.	13
Ajuste de los modos de función de cocción	13
Ajuste de la temperatura del horno	14
Apagado del horno	15
Hora de finalización	15
Tiempo de cocción	16
Inicio retardado	17
Temporizador de cocina	19
Apagado y encendido de la lámpara del horno	20
Función del bloqueo de seguridad para niños	20
Desconexión de la alarma	20
Funciones del horno	21
Recetas de prueba	28
Mantenimiento y limpieza	29
Superficie esmaltada catalítica	30
Extracción de la puerta	31
Extracción de la puerta de cristal	31
Cambio de la lámpara	34
Garantía y servicio	35
Preguntas más frecuentes y solución de problemas	35
Datos técnicos	37
Eliminación correcta deste produto.	37





Uso de este manual

ES

Gracias por elegir un horno empotrable SAMSUNG

Este manual contiene información de seguridad importante e instrucciones cuyo propósito es ayudar al usuario a hacer funcionar y a realizar el mantenimiento del aparato.

Antes de usar el horno, lea atentamente el presente manual y guárdelo para consultas posteriores. En el texto de este manual se utilizan los siguientes símbolos.



Importante



Nota

Instrucciones de seguridad

La instalación de este horno la debe realizar un técnico electricista. El instalador es el responsable de la conexión del aparato a la corriente eléctrica principal, de acuerdo con las instalaciones de seguridad recomendadas.

Seguridad eléctrica

Si el horno se ha dañado durante el transporte no lo conecte.

- Sólo un **técnico electricista autorizado** debe conectar el aparato a la corriente eléctrica principal.
- En el caso de que el horno estuviera dañado o no funcionara correctamente no intente repararlo.
- Las **reparaciones** las debe realizar únicamente un **técnico autorizado**. Una reparación incorrecta puede ocasionar daños físicos importantes al usuario. Si ha de realizar alguna reparación en el horno póngase en contacto con el centro de servicio técnico de SAMSUNG o con su distribuidor.
- Si el cable de alimentación es defectuoso se debe reemplazar por un cable especial o un conjunto proporcionado por el fabricante o un agente de servicio técnico autorizado.
- Los cables y las regletas eléctricas nunca deben estar en contacto con el horno.
- El horno se debe conectar a la fuente de alimentación principal a través de un cortacircuitos o fusible autorizados. No utilice nunca adaptadores de enchufes múltiples ni cables de extensión.
- La placa de especificaciones se encuentra en el lado derecho de la puerta.
- El cable de alimentación se debe desconectar para reparar o limpiar el horno.
- Tenga cuidado cuando conecte aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.

ADVERTENCIA

El aparato se debe apagar cuando se vaya a reemplazar la lámpara para evitar riesgos de descargas eléctricas. Durante el funcionamiento del horno, la superficie interior de éste está muy caliente.





Instrucciones de seguridad (continuación)

Seguridad durante el funcionamiento

ES

- Este horno se ha diseñado para utilizarse sólo en las cocinas domésticas.
- Durante el funcionamiento, la superficie interior del horno está lo suficientemente caliente como para causar quemaduras. No toque los calefactores ni la superficie interior del horno hasta que se hayan enfriado.
- No almacene materiales inflamables en el horno.
- La superficie del horno alcanza altas temperaturas cuando el aparato está funcionando durante bastante tiempo.
- Cuando cocine, tenga cuidado al abrir la puerta del horno ya que puede escaparse rápidamente aire caliente y vapor.
- Cuando prepare platos que contengan alcohol, piense que éste se evapora debido a la alta temperatura y el vapor se puede incendiar si entra en contacto con alguna parte del horno caliente.
- Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor.
- Mientras el horno está funcionando, procure que los niños permanezcan alejados de él.
- Los alimentos congelados, como las pizzas, se deben cocer en la parrilla. Si usa una bandeja de horno, ésta se puede deformar debido a la gran variación de temperaturas.
- No moje el interior del horno cuando esté aún caliente. Podría dañar la superficie esmaltada.
- Durante el funcionamiento del horno la puerta debe permanecer cerrada.
- No forre la parte inferior del horno con papel de aluminio ni ponga en ella bandejas ni moldes de hornear. El papel de aluminio obstruye el calor, lo que puede dañar las superficies esmaltadas, y además no se obtienen buenos resultados en la cocción.
- Los zumos de frutas dejarán manchas, que pueden llegar a ser indelebles, en las superficies esmaltadas del horno. Cuando cocine pasteles muy líquidos utilice la bandeja honda.
- No deje reposar los utensilios para hornear sobre la puerta del horno abierta.
- Este aparato no está pensado para que lo usen niños ni personas discapacitadas sin la adecuada supervisión de adultos responsables que garanticen un uso seguro del mismo.
- No deje que los niños pequeños jueguen con el electrodoméstico.
- Las cantidades pequeñas de alimentos requieren un tiempo de cocción o calentamiento más corto. Si se sobrepasa el tiempo permitido se pueden sobrecalentar o quemar.

Instrucciones de eliminación

Eliminación del material de embalaje

- El material utilizado en el embalaje de este aparato es reciclable.
- Deposite los materiales del embalaje en los contenedores apropiados en su centro de eliminación de residuos local.

Eliminación de los aparatos viejos

ADVERTENCIA

Antes de proceder a la eliminación de los aparatos viejos, inutilícelos de manera que no puedan dar lugar a accidentes.

Para ello, desconecte el aparato de la fuente de alimentación principal y quite los cables.

Para proteger el entorno, es importante que los aparatos viejos se eliminen de la forma correcta.

- El aparato no se debe eliminar junto con la basura doméstica.
- En su ayuntamiento o centro de recogida de basuras puede obtener información sobre dónde y cómo proceder a la eliminación de estos aparatos.





Instalación del horno

ES

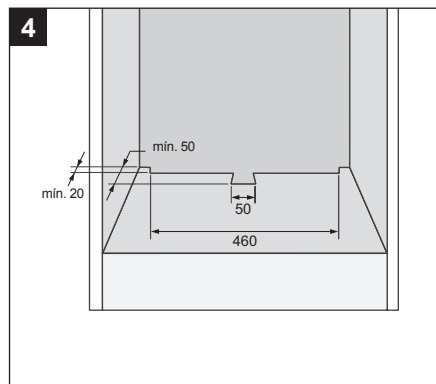
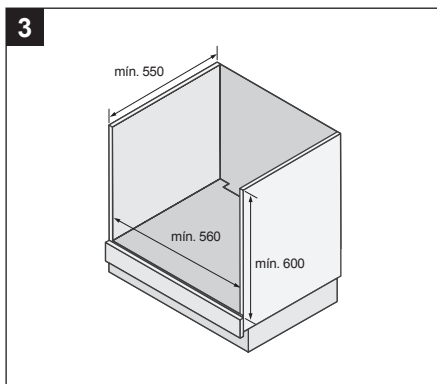
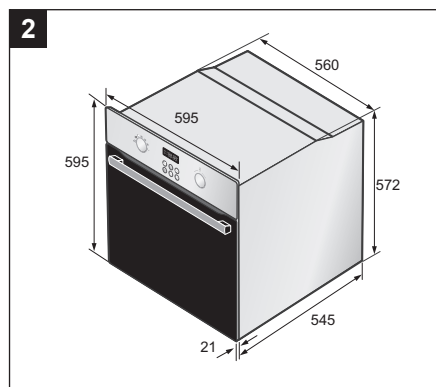
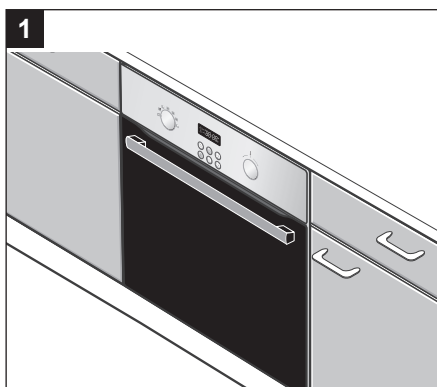
- La instalación eléctrica de este aparato la debe realizar un técnico electricista.
El horno se debe instalar de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
Quite las protecciones de vinilo de la puerta después de la instalación.

Instrucciones de seguridad para el instalador

- La instalación debe garantizar que las partes que conducen la electricidad no queden expuestas.
- La unidad donde se instale el aparato debe cumplir con los requisitos DIN 68930 relacionados con la estabilidad.

Instalación en un armario inferior

- Se deben observar los requisitos mínimos de espacio libre
- Se debe asegurar el horno en su lugar con tornillos a ambos lados del mismo.

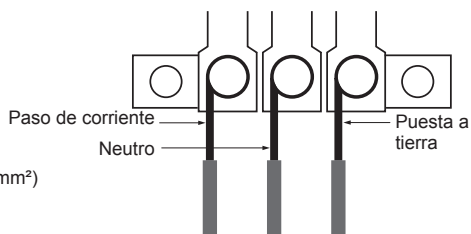




Instalación del horno (continuación)

5

Conexión del horno a la corriente eléctrica
(H05VV-F, H05RR-F, mín. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²)



ES

Conexión a la fuente de alimentación principal

Las conexiones eléctricas de la placa de conexión de la parte posterior del aparato las debe hacer un electricista, que se asegure de que el aparato esté correctamente conectado de acuerdo con las instrucciones de instalación y las regulaciones locales.

Donde el aparato no está conectado a la corriente eléctrica mediante un enchufe, se debe instalar un disyuntor omnipolar (con una abertura de contactos como mínimo de 3 mm) en el lado de alimentación de la conexión, que cumpla los requisitos de seguridad.

- ✉ Cuando se conecta la corriente, se inicializa la electrónica del horno y durante unos segundos se apaga la iluminación. El cable eléctrico (H05 RR-F o H05 VV-F, mín. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²) debe ser lo bastante largo como para que se pueda conectar al horno empotrable de pie en el suelo delante de la unidad.

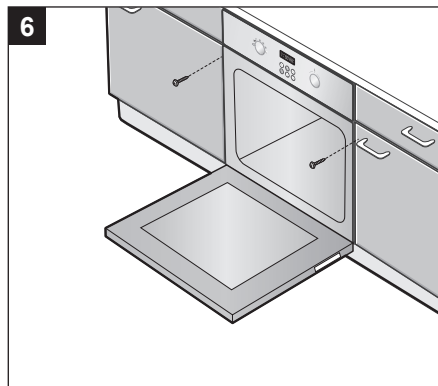
Abra la parte inferior posterior del horno (mediante un destornillador de punta plana) y desenrosque completamente el tornillo de conexión y la brida del cable antes de ajustar los cables de conexión en los terminales adecuados.

La conexión a tierra se debe conectar al terminal (⊥) del horno.

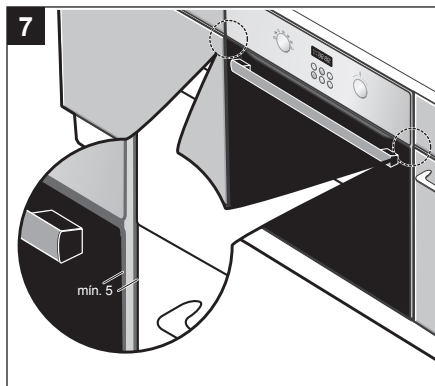
Si el horno se conecta a la corriente eléctrica mediante un enchufe, éste debe estar accesible una vez instalado el horno.

Samsung no aceptará ninguna responsabilidad derivada de un accidente por la falta o el fallo de la conexión a tierra.

6



7



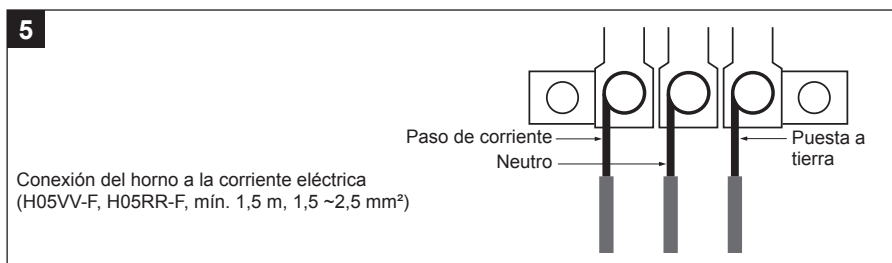
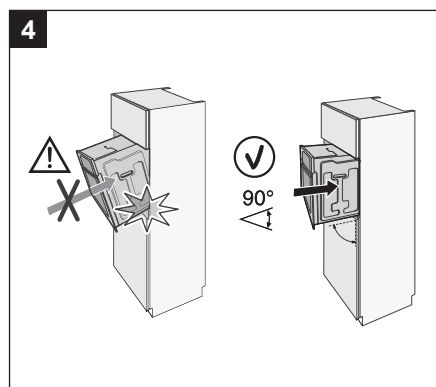
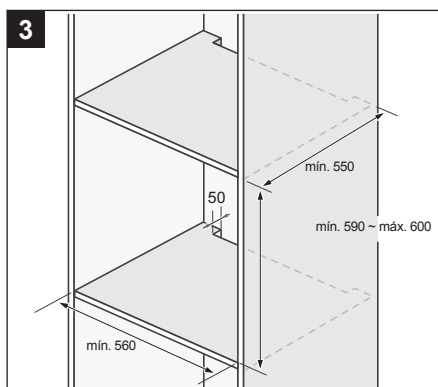
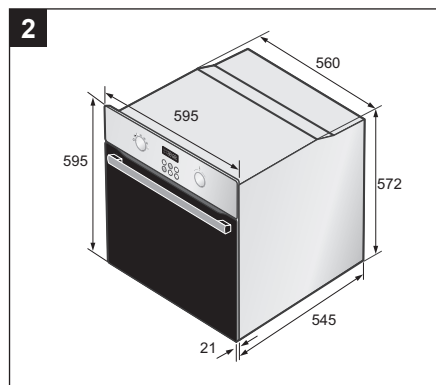
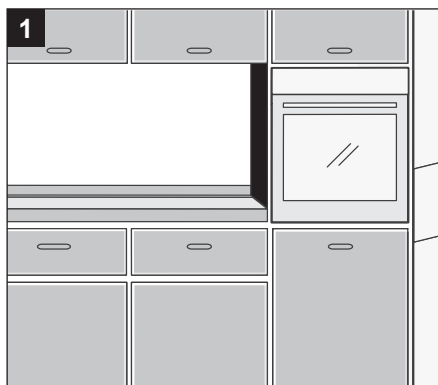


Instalación del horno (continuación)

ES

Instalación en un armario superior

- Se deben observar los requisitos mínimos de espacio libre
- El horno se debe colocar en su lugar con el ángulo apropiado de alineación.

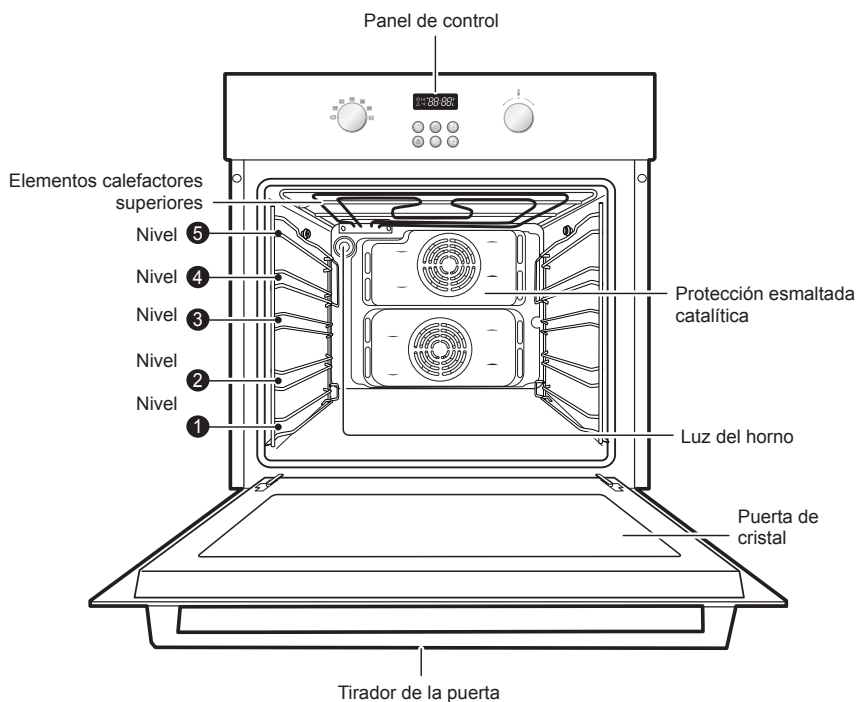




Partes y características

Horno

ES



- ✉ Los niveles de los estantes están numerados de abajo arriba.
Los niveles 4 y 5 se usan principalmente con la función de grill.
Consulte las guías de cocción que se proporcionan en este manual para determinar el nivel de estante apropiado para cada receta.

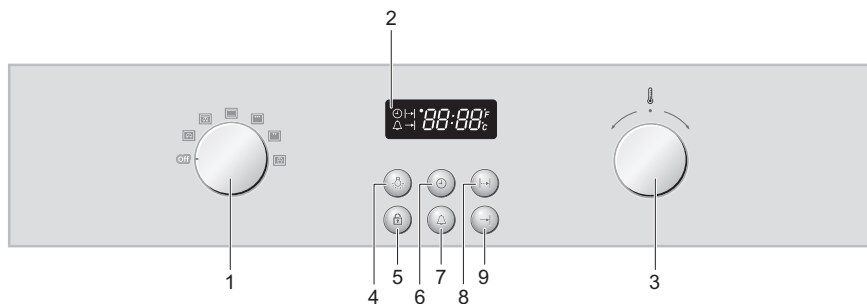




Partes y características (continuación)

ES

Controles del horno



- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Dial de selección de las funciones de cocción | 7. Botón Temporizador de cocina |
| 2. Pantalla | 8. Botón Tiempo de cocción |
| 3. Dial de control del tiempo y la temperatura | 9. Botón Hora de finalización |
| 4. Botón Lámpara | |
| 5. Botón Bloqueo para niños | |
| 6. Botón Reloj | |



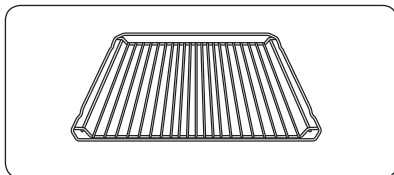


Partes y características (continuación)

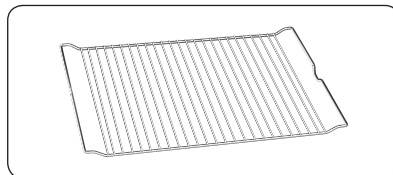
Accesorios

ES

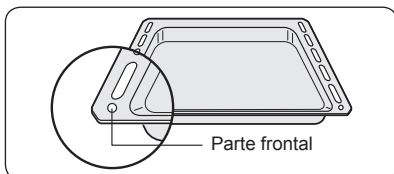
Los siguientes accesorios se suministran junto con el horno microondas.



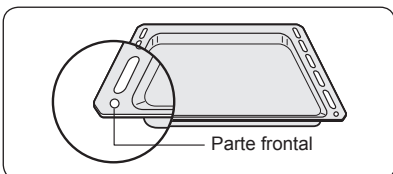
- 1 Parrilla de asar** (opcional), para platos, moldes de pasteles, bandejas de asar y grill.



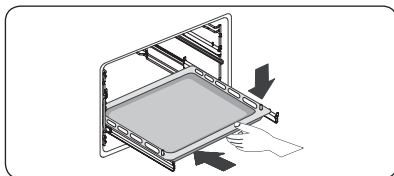
- 2 Parrilla pequeña** (opcional) La parrilla pequeña se debe usar para cocer al grill y asar los alimentos. Se puede usar en combinación con la bandeja de asar para impedir que se produzcan salpicaduras en la parte inferior del horno.



- 3 Bandeja honda** (opcional), para asar y recoger los jugos de la carne o las gotas de grasa.



- 4 Bandeja de horno** (opcional), para pasteles y galletas.



- 5 Guía deslizando telescópica** (opcional)

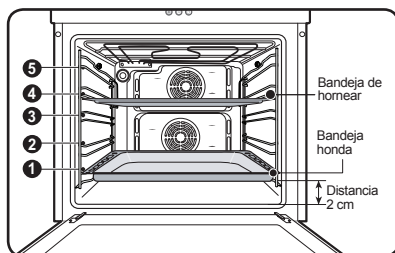
- Para insertar la rejilla y las bandejas de asar y hornear, primero debe deslizar hacia afuera las guías telescópicas de un nivel determinado.
- Coloque la rejilla o la bandeja en las guías y empujelas hacia atrás completamente.
No cierre la puerta del horno hasta que haya introducido las guías dentro del horno.





Partes y características (continuación)

ES



La bandeja de hornear, la bandeja honda y la parrilla se deben insertar correctamente en las guías laterales.

Cuando saque del horno los alimentos cocinados, tenga cuidado con los utensilios y las superficies calientes.

Ejemplo

Nivel 1: Bandeja honda

Nivel 4: Bandeja de hornear

- ❏ Cuando use la bandeja honda o la de hornear para recoger la grasa que se desprende de los alimentos, compruebe que ambas estén correctamente colocadas en los raíles laterales. No permita que estos accesorios entren en contacto con la superficie inferior del horno ya que podrían dañar el esmalte. Las bandejas colocadas en el nivel 1 deben estar separadas de la superficie inferior del horno al menos 2 cm.

Uso de los accesorios

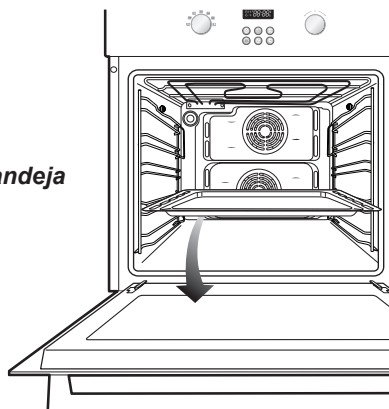
Parrilla, bandeja de hornear y bandeja honda.

Colocación de la parrilla

Puede colocarla en el nivel que desee.

Colocación de la bandeja de hornear o la bandeja honda

Puede colocarlas en el nivel que desee.



Desconexión de seguridad

- Si no se ha establecido un tiempo de cocción, el horno se desconectará una vez transcurrido el tiempo que se indica a continuación.

Tiempos de desconexión para diferentes configuraciones de temperatura

Menos de 105 °C	16 horas
De 105 °C a 240 °C	8 horas
De 245 °C a 300 °C	4 horas

- El sistema de circuitos eléctricos de este horno dispone de un sistema de desconexión por calor. Si el horno alcanza temperaturas anormalmente elevadas, el sistema desconecta la corriente eléctrica de los calefactores durante un tiempo.

Ventilador de refrigeración

Durante la cocción, es normal que salga aire caliente por la parte frontal del horno.

- El ventilador de refrigeración continúa funcionando cuando se deja de usar el horno. Se apaga cuando la temperatura interna desciende por debajo de los 60 °C o después de 25 minutos.

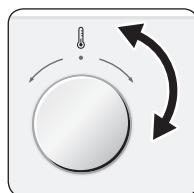




Antes de empezar

Ajuste del reloj

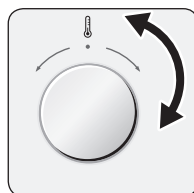
ES



- 1** El horno no puede funcionar hasta que no se ajuste el reloj. "⌚" y "12:00" parpadean en la pantalla cuando el horno se enciende por primera vez.. Pulse el **botón Reloj**. El icono "⌚" y "12:" parpadean.

- 2** Gire el **dial de control del tiempo y la temperatura** para ajustar la hora del día.

Ejemplo Para ajustar 1:30



- 3** Pulse el **botón Reloj**. El icono "⌚" y " :00" parpadean.

- 4** Gire el **dial de control del tiempo y la temperatura** para ajustar los minutos. "⌚" parpadea.



- 5** Pulse el **botón Reloj** para finalizar el ajuste del reloj o espere unos 10 segundos. "⌚" desaparece y "30" deja de parpadear. La pantalla muestra la hora actual. El aparato ya está preparado para funcionar.





Antes de empezar (continuación)

ES

Limpieza inicial

Limpie el horno completamente antes de usarlo por primera vez.



No utilice materiales de limpieza ásperos o abrasivos. Podría dañar la superficie del horno. En los hornos de frontales esmaltados, utilice los agentes de limpieza comercialmente disponibles.

Para limpiar el horno:

1. Abra la puerta. Se enciende la luz del horno.
2. Limpie las bandejas, los accesorios y las guías laterales con agua caliente o detergente lavavajillas y séquelos con un paño suave seco.
3. Limpie el interior del horno de la misma manera.
4. Limpie el frontal del aparato con un paño húmedo.

Compruebe que el reloj esté bien ajustado. Saque los accesorios y haga funcionar el horno por convección a 200 °C durante 1 hora antes de utilizarlo. Notará un olor característico; es normal, pero compruebe que la cocina esté bien ventilada durante el periodo de acondicionamiento del horno.

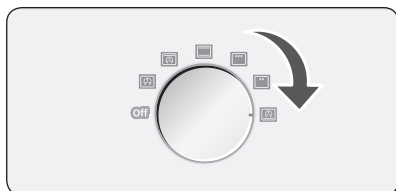




Uso del horno

Ajuste de los modos de función de cocción

ES



- 1** Gire el **dial de selección de las funciones de cocción** para seleccionar la función del horno deseada.



Convección



Calor superior + convección



Convencional



Grill grande



Grill pequeño



Calor inferior + convección

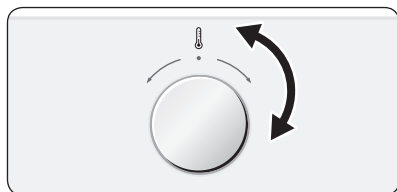




Uso del horno (continuación)

ES

Ajuste de la temperatura del horno



- 1 Gire el **dial de control del tiempo y la temperatura** para ajustar la temperatura en incrementos de 5 °C.

40 °C – 250 °C

40 °C – 300 °C (grill grande y pequeño)

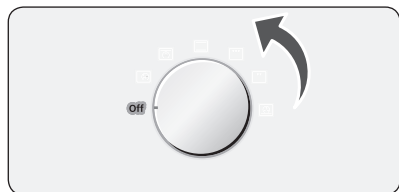
- ☒ La temperatura se puede ajustar durante la cocción.





Uso del horno (continuación)

Apagado del horno

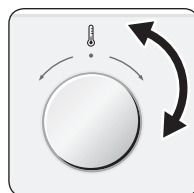
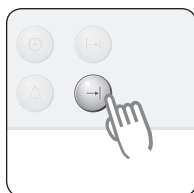


Para apagar el horno gire el **dial de selección de las funciones de cocción** hasta la posición "Off".

ES

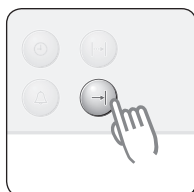
Hora de finalización

Puede ajustar la hora de finalización durante la cocción.



1 Pulse el **botón Hora de finalización**.
Ejemplo La hora actual son las 12:00

2 Gire el **dial de control del tiempo y la temperatura** para ajustar la hora de finalización deseada.



3 Pulse el **botón Hora de finalización**.
El horno funciona automáticamente con la hora de finalización seleccionada, a menos que se pulse el **botón Hora de finalización** durante 5 segundos.

- ✉ Durante la cocción, se puede ajustar la hora de finalización seleccionada previamente con el **dial de control del tiempo y la temperatura** para obtener mejores resultados.





Uso del horno (continuación)

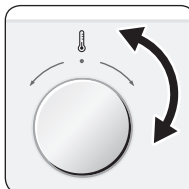
ES

Tiempo de cocción

Puede ajustar el tiempo de cocción durante la cocción.



1 Pulse el **botón Tiempo de cocción**.



2 Gire el **dial de control del tiempo y la temperatura** para ajustar el tiempo de cocción deseado.



3 Pulse el **botón Tiempo de cocción**.
El horno funciona automáticamente durante el tiempo de cocción seleccionado a menos que se pulse el **botón Tiempo de cocción** durante 5 segundos.



- ☒ Durante la cocción, se puede ajustar el tiempo de cocción seleccionado previamente con el **dial de control del tiempo y la temperatura** para obtener mejores resultados.





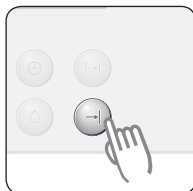
Uso del horno (continuación)

Inicio retardado

ES

Ejemplo 1: Primero se introduce el tiempo de cocción

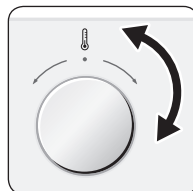
Si la hora de finalización se introduce cuando el tiempo de cocción ya ha sido ajustado, se calculan el tiempo de cocción y la hora de finalización y, si es necesario, el horno establece un inicio retardado.



- 1** Pulse el **botón Hora de finalización**.

Ejemplo

La hora actual son las 3:00 y el tiempo de cocción deseado son 5 horas.



- 2** Gire el **dial de control del tiempo y la temperatura** para ajustar la hora de finalización.

Ejemplo

Desea que la cocción dure 5 horas y finalice a los 8:30.



- 3** Pulse el **botón Hora de finalización**. Aparece un símbolo de "□□□□" hasta el punto de inicio retardado.



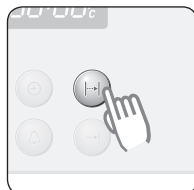


Uso del horno (continuación)

ES

Ejemplo 2: Primero se introduce la hora de finalización

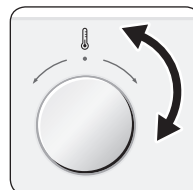
Si el tiempo de cocción se introduce cuando la hora de finalización ya ha sido establecida, el tiempo de cocción y la hora de finalización ya se han calculado, por lo que es necesario establecer un inicio retardado del horno



1 Pulse el **botón Tiempo de cocción**.

Ejemplo

La hora actual son las 3:00 y la hora de finalización deseada son las 5:00.



2 Gire el **dial de control del tiempo y la temperatura** para ajustar el tiempo de cocción.

Ejemplo

Desea que la cocción dure 1 hora y 30 minutos y finalice a las 5:00.



3 Pulse el **botón Tiempo de cocción**. Aparece un símbolo de "00:00" hasta el punto de inicio retardado.





Uso del horno (continuación)

Temporizador de cocina

ES

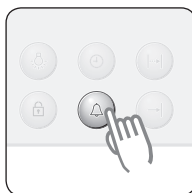


- 1** Pulse el botón **Temporizador de cocina** una vez. "Δ" parpadea.



- 2** Gire el dial de control del tiempo y la temperatura para ajustar la hora deseada.

Ejemplo 5 minutos



- 3** Pulse el botón **Temporizador de cocina** para iniciar éste. Cuando se llega a la hora señalada, se oye una señal acústica.

☒ Mantenga pulsado el **botón Temporizador de cocina** durante 2 segundos para cancelar el temporizador.

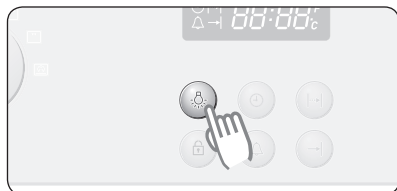




Uso del horno (continuación)

ES

Apagado y encendido de la lámpara del horno

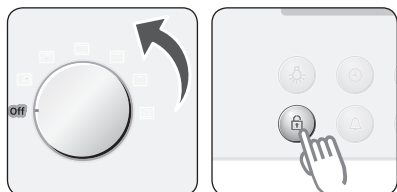


- 1** Pulse el **botón Lámpara**.
- 1.º Apagado
 - 2.º Enc.

✉ La lámpara se apaga automáticamente después de 5 minutos.

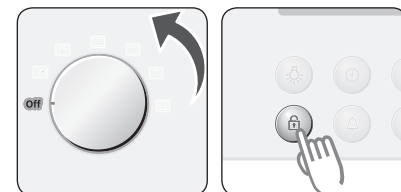
Función del bloqueo de seguridad para niños

Puede usar esta función en el modo de espera.



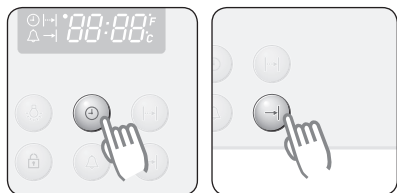
- 1** Gire el **dial de selección de las funciones de cocción** a la posición "Off". Pulse el **botón Bloqueo para niños** y manténgalo pulsado durante 3 segundos. "L" aparece en la pantalla.

✉ Cuando está bloqueado el horno, los botones y diales, excepto el botón de bloqueo, dejan de funcionar.

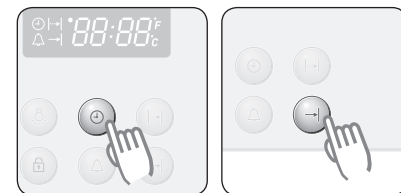


- 2** Gire el **dial de selección de las funciones de cocción** a la posición "Off". Pulse de nuevo el **botón Bloqueo para niños** y manténgalo pulsado durante 3 segundos para cancelar la función.

Desconexión de la alarma



- 1** Para apagar la alarma, pulse al mismo tiempo los botones **Reloj** y **Hora de finalización** y manténgalos pulsados durante 3 segundos.



- 2** Para activar la alarma, pulse de nuevo al mismo tiempo los botones **Reloj** y **Hora de finalización** y manténgalos pulsados durante 3 segundos.





Uso del horno (continuación)

Funciones del horno

Este horno tiene las siguientes funciones

ES

Modos del horno

En la siguiente tabla se muestran los diferentes modos del horno y las configuraciones de éste.

Use las tablas de guía de cocción de estos modos que se explican en las siguientes páginas, como directrices para la cocción.



Convencional

El alimento se calienta desde los calefactores superior e inferior. Este ajuste es adecuado para hornear y asar.



Calor superior + convección

Se recomienda este modo para asar carne. El calefactor superior funciona y el ventilador hace circular el aire caliente desde los calefactores superior y posterior.



Convección

Los alimentos se calientan por el aire caliente procedente del calefactor posterior que dos ventiladores hacen circular. Este ajuste proporciona un calentamiento uniforme y es ideal para descongelar alimentos así como para cocer pasteles y croissants.

Este modo se puede usar para hornear en dos niveles.



Grill grande

El alimento se calienta desde el grill superior. Se recomienda para cocinar al grill filetes y salchichas así como tostadas con queso.



Grill pequeño

Este modo es ideal para cocinar al grill pequeñas cantidades de alimentos, como baguettes, queso y filetes de pescado.

Coloque el alimento en el centro de la parrilla cuando sólo esté funcionando el calefactor más pequeño central.



Grill inferior + convección

Los calefactores inferior y posterior proporcionan aire caliente que los ventiladores hacen circular. Este modo es ideal para hornear alimentos como quiches, pizzas, pan y pasteles de queso.





Uso del horno (continuación)

ES

1. Convencional

Temperatura recomendada: 200 °C

La función convencional es ideal para hornear y asar alimentos colocados en una parrilla.

Los calefactores inferior y superior funcionan conjuntamente para mantener la temperatura del horno.

Es aconsejable calentar previamente el horno en el modo de calentamiento convencional.

Tipo de alimento	Nivel de estante	Accesorio	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Lasaña congelada (500-1000 g)	3	Parrilla	180-200	40-50
Pescados enteros (por ejemplo, dorada) (300-1000 g) 3-4 cortes en cada lado UNAS GOTAS DE ACEITE	3/2	Parrilla/bandeja honda	240	15-20
Filetes de pescado (500-1000 g) 3-4 cortes en cada lado UNAS GOTAS DE ACEITE	3	Bandeja de hornear	200	13-20
Hamburguesas congeladas (350-1000 g) carne picada con relleno de jamón, queso o champiñones UNAS GOTAS DE ACEITE	3	Bandeja de hornear	200	25-35
Chuletas congeladas de carne picada con zanahoria, remolacha o patatas (350-1000 g) UNAS GOTAS DE ACEITE	3	Bandeja de hornear	200	20-30
Chuletas de cerdo (500-1000 g) UNAS GOTAS DE ACEITE, SAL Y PIMIENTA	3/2	Parrilla/bandeja honda	200	40-50
Patatas asadas (cortadas por la mitad) (500-1000 g)	3	Bandeja de hornear	180-200	30-45
Rollo de carne congelada rellena de champiñones (500-1000 g) UNAS GOTAS DE ACEITE	3	Bandeja de hornear	180-200	40-50
Bizcocho (250-500 g)	2	Parrilla	160-180	20-30
Bizcocho mármol (500-1000 g)	2	Parrilla	170-190	40-50
Pastel de masa de levadura con frutas y otros recubrimientos (1000-1500 g)	2	Bandeja de hornear	160-180	25-35
Bollos (500-800 g)	2	Parrilla	190-200	25-30





Uso del horno (continuación)

2. Calor superior + convección

Temperatura recomendada: 190 °C

Funcionan al mismo tiempo el calefactor superior y el ventilador que hace circular el aire caliente ininterrumpidamente.

Es aconsejable calentar previamente el horno en el modo de calor superior + convección.

ES

Tipo de alimento	Nivel de estante	Accesorio	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Costilla de cerdo (1000 g) UNTAR CON ACEITE Y ESPECIAS	3/2	Parrilla/ Bandeja honda	180-200	50-65
Paletilla de cerdo en papel de aluminio (1000-1500 g) MARINAR	2	Bandeja de hornear	180-230	80-120
Pollo entero (800-1300 g) UNTAR CON ACEITE Y ESPECIAS	2/1	Parrilla/ Bandeja honda	190-200	40-65
Filetes de carne o de pescado (400-800 g) UNAS GOTAS DE ACEITE, SAL Y PIMIENTA	3	Parrilla/ Bandeja honda	180-200	15-35
Pollo troceado (500-1000 g) UNTAR CON ACEITE Y ESPECIAS	4/3	Parrilla/ Bandeja honda	200-220	25-35
Pescado asado (500-1000 g) usar un plato resistente al horno UNTAR CON ACEITE	2	Parrilla	180-200	30-40
Rosbif (800-1200 g) UNTAR CON ACEITE Y ESPECIAS	2/1	Parrilla/ Bandeja honda Añadir 1 taza de agua	200-220	45-60
Pechuga de pato (300-500 g)	4/3	Parrilla/ Bandeja honda Añadir 1 taza de agua	180-200	25-35



Uso del horno (continuación)

ES

3. Convección

Temperatura recomendada: 170 °C

Esta función cocina alimentos colocados en los tres estantes; es también apropiada para asar. La cocción se logra por la acción del calefactor de la pared posterior y el ventilador que distribuye el calor.

Es aconsejable calentar previamente el horno en el modo de convección.

Tipo de alimento	Nivel de estante	Accesorio	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Costillar de cordero (350-700 g), UNTAR CON ACEITE Y ESPECIAS	3/2	Parrilla/bandeja honda	190-200	40-50
Bananas asadas (3-5 piezas), dar unos cortes en la parte superior, añadir 10-15 g de chocolate, 5-10 g de nueces cortadas, unas gotas de agua azucarada, envolver en papel de aluminio.	3	Parrilla	220-240	15-25
Manzanas asadas, 5-8 piezas, cada una de 150-200 g Saque los corazones, añada pasas y mermelada. Use un plato resistente al horno	3	Parrilla	200-220	15-25
Hamburguesas de carne picada (300-600 g) UNAS GOTAS DE ACEITE	3	Bandeja de hornear	190-200	18-25
Rollo de carne picada con relleno, "al estilo ruso" (500-1000 g) UNTAR CON ACEITE	3	Bandeja de hornear	180-200	50-65
Croquetas congeladas (500-1000 g)	2	Bandeja de hornear	180-200	25-35
Patatas panadera congeladas (300-700 g)	2	Bandeja de hornear	180-200	20-30
Pizza congelada (300-1000 g)	2	Parrilla	200-220	15-25
Pastel de manzana y almendra (500-1000 g)	2	Parrilla	170-190	35-45
Croissants frescos (200-400 g) (masa preparada)	2	Bandeja de hornear	180-200	15-25





Uso del horno (continuación)

4. Grill grande

Temperatura recomendada: 240 °C

La función de grill grande permite asar a la parrilla grandes cantidades de alimentos delgados, como filetes, escalopas y pescado. También es aconsejable para tostar. El calefactor superior y el grill se usan en este modo.

Es aconsejable calentar previamente el horno en el modo de grill grande.

ES

Tipo de alimento	Nivel de estante	Accesorio	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Salchichas (finas) 5-10 unidades	4/3	Parrilla/bandeja honda	220	5-8 dar la vuelta 5-8
Salchichas (gruesas) 8-12 unidades	4/3	Parrilla/bandeja honda	220	4-6 dar la vuelta 4-6
Tostadas 5-10 unidades	5	Parrilla	240	1-2 dar la vuelta 1-2
Tostadas de queso 4-6 unidades	4/3	Parrilla/Bandeja de hornear	200	4-8
Crepes congelados con relleno, "al estilo ruso" (200-500 g)	3	Bandeja de hornear	200	20-30
Filetes de ternera (400-800 g)	4/3	Parrilla/bandeja honda	240	8-10 dar la vuelta 5-7



Uso del horno (continuación)

ES

5. Grill pequeño

Temperatura recomendada: 240 °C

Esta función permite asar a la parrilla pequeñas cantidades de alimentos planos, como filetes, escalopas, pescado y tostadas, colocados en el estante central. Sólo funciona el calefactor superior.

Es aconsejable calentar previamente el horno en el modo de grill pequeño.

Ponga el alimento en el centro del accesorio.

Tipo de alimento	Nivel de estante	Accesorio	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Camembert congelado para horno (2-4 piezas, cada una de 75 g) PONER EN EL HORNO FRÍO (antes de precalentar)	3	Parrilla	200	10-12
Baguettes congeladas con cobertura (tomate-mozzarella o jamón y queso)	3/2	Parrilla/bandeja de hornear	200	15-20
Palitos de pescado congelados (300-700 g) PONER EN EL HORNO FRÍO (antes de precalentar) UNAS GOTAS DE ACEITE	3/2	Parrilla/bandeja de hornear	200	15-25
Hamburguesas de pescado congeladas (300-600 g) PONER EN EL HORNO FRÍO UNAS GOTAS DE ACEITE	3	Bandeja de hornear	180-200	20-35
Pizza congelada (300-500 g) PONER EN EL HORNO FRÍO (antes de precalentar)	3/2	Parrilla/bandeja de hornear	180-200	23-30





Uso del horno (continuación)

6. Calor inferior + convección

Temperatura recomendada: 190 °C

El modo de calor inferior + convección se utiliza con recetas que llevan una cubierta líquida y una base crujiente, como pizzas, quiches, pasteles de frutas de estilo alemán y pasteles de queso.

Es aconsejable calentar previamente el horno en el modo de calor inferior + convección.

ES

Tipo de alimento	Nivel de estante	Accesorio	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Tarta de manzana con masa de levadura congelada (350-700 g)	3	Parrilla	180-200	15-20
Tartaletas de hojaldre rellenas congeladas (300-600 g) UNTAR CON YEMA DE HUEVO, PONER EN EL HORNO FRÍO (antes de precalentar)	3	Bandeja de hornear	180-200	20-25
Albóndigas en salsa (250-500 g) usar un plato resistente al horno	3	Parrilla	180-200	25-35
Hojaldres (500-1000 g) UNTAR CON YEMA DE HUEVO	3	Bandeja de hornear	180	15-23
Canelones en salsa (250-500 g) usar un plato resistente al horno	3	Parrilla	180	22-30
Tarta de masa de levadura rellena (600-1000 g) UNTAR CON YEMA DE HUEVO	3	Bandeja de hornear	180-200	20-30
Pizza hecha en casa (500-1000 g)	2	Bandeja de hornear	200-220	15-25
Pan hecho en casa (700-900 g)	2	Parrilla	170-180	45-55



Uso del horno (continuación)

ES

Recetas de prueba

De acuerdo con el estándar EN 60350

1. Horneado

Las recomendaciones para el horneado se han de entender con el horno precalentado.

Tipo de alimento	Receta y notas	Nivel de estante	Modalidad de cocción	Temp. °C	Tiempo de cocción (min)
Pasteles pequeños	Bandeja de hornear	2	Convencional	170-190	15-25
	Bandeja honda + bandeja de hornear	1+4	Convección	150-170	20-30
Bizcocho sin grasa	Molde de hornear en la parrilla (chapado oscuro, ø 26 cm)	1	Convencional	160-180	25-35
Pastel de manzana	Parrilla + Bandeja de hornear + 2 moldes de hornear con forma de resorte (chapado oscuro, ø 20 cm)	1+3	Convección	170-190	80-100
	Parrilla + 2 moldes de hornear con forma de resorte (chapado oscuro, ø 20 cm)	1 colocado diagonalmente	Convencional	180-200	75-90

2. Grill

Antes de usar la función de grill grande caliente el horno vacío durante 5 minutos.

Use esta función con la temperatura ajustada en un máximo de 300 °C.

Tipo de alimento	Receta y notas	Nivel de estante	Modalidad de cocción	Temp. °C	Tiempo de cocción (min)
Tostadas de pan blanco	Parrilla	5	Grill grande	300	1° 1-2 2° 1-1 1/2
Hamburguesas de ternera	Parrilla Bandeja honda (para recoger la grasa)	4 3	Grill grande	300	1° 7-10 2° 5-8





Mantenimiento y limpieza

Exterior del horno

- Para limpiar el exterior y el interior del horno use un paño y un agente limpiador suave o también agua jabonosa caliente.
- Seque el horno con papel de cocina o un paño seco.
- No use estropajos, limpiadores cáusticos ni productos abrasivos.

Frontales del horno de acero inoxidable

- No use lana de acero, estropajos ni productos abrasivos. Podría dañar el acabado.

Frontales del horno de aluminio

- Limpie la placa suavemente con un paño suave o de microfibras y un limpiacristales suave.

ADVERTENCIA

Antes de proceder a la limpieza compruebe que el horno esté frío.

Interior del horno

- No limpie a mano el cierre de la puerta.
- No utilice estropajos gruesos ni esponjas de limpieza
- Procure no dañar la superficie esmaltada del horno; use los limpiadores de hornos comerciales disponibles.
- Para eliminar restos persistentes use un limpiador de horno especial.

Accesorios

Lave todos los utensilios de cocción y accesorios después de usarlos y séquelos con un paño de cocina.

Para limpiarlos más fácilmente, póngalos a remojo en agua caliente jabonosa durante unos 30 minutos.

ES



Mantenimiento y limpieza (continuación)

ES

Superficie esmaltada catalítica

La protección esmaltada catalítica está recubierta por una capa catalítica de esmalte gris que se puede manchar con el aceite y la grasa depositados por el aire circulante durante la cocción por convección. Estos depósitos se pueden quemar a las temperaturas de 200 °C, o superiores, por ejemplo, que se alcanzan durante la cocción o el asado.

A mayores temperaturas la combustión será más rápida.

El horno y los accesorios se deben limpiar después de cada uso. De lo contrario, las posteriores cocciones quemarán los depósitos aún más, lo que dificultará la limpieza hasta llegar a hacerla imposible.

Limpieza manual

Antes de proceder a la limpieza compruebe que el horno esté frío.

- La protección esmaltada catalítica se debe limpiar con una solución de agua caliente y detergente aplicada con un cepillo suave de nylon.

No utilice productos de limpieza abrasivos, cepillos duros, estropajos, lanas de acero, cuchillos ni otros materiales abrasivos. No utilice aerosoles de horno en el esmalte catalítico, ya que los productos químicos del aerosol pueden dañar el esmalte y hacerlo ineficaz.

Si usa aerosoles de horno en la superficie interna del horno, primero debe retirar la protección esmaltada catalítica.

Limpieza a altas temperaturas

Antes de proceder a limpiar a alta temperatura la protección catalítica, debe limpiar, primero, la superficie interior del horno como se ha descrito más arriba. De lo contrario, la temperatura elevada podría cocer los depósitos acumulados sobre la superficie de tal manera que resultara imposible eliminarlos.

Si, después de una limpieza manual, el horno aún continúa muy sucio, caliéntelo hasta una temperatura elevada para eliminar la suciedad causada por el aceite y la grasa.

Tenga en cuenta que con este proceso no podrá eliminar los depósitos de especias, almíbares y sustancias similares.

Éstos se deben limpiar a mano con una solución de agua caliente y detergente aplicada con un cepillo suave.

- Saque todos los accesorios del horno.
- Ajuste el horno en el modo convencional.
- Ajuste la temperatura a 250 °C.
- Deje que el horno funcione durante 1 hora aproximadamente. El tiempo dependerá del grado de suciedad.

Es una buena idea ajustar la hora de finalización mediante la configuración de la hora de finalización, por si nos olvidamos de apagar el horno una vez completada la limpieza.

Cualquier resto de suciedad desaparecerá gradualmente con cada uso subsiguiente del horno a altas temperaturas.





Mantenimiento y limpieza (continuación)

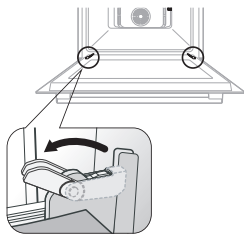
Extracción de la puerta

ES

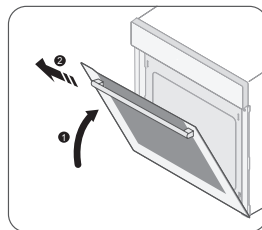
Durante un uso normal la puerta del horno no se debe desmontar, pero si fuera necesario hacerlo, por ejemplo para limpiarla, siga estas instrucciones.

ADVERTENCIA.

La puerta del horno pesa.



1 Abra la puerta y las grapas de ambas bisagras completamente.

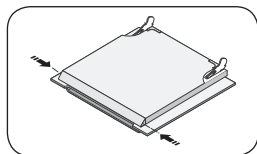


2 Cierre la puerta unos 70 °. Con ambas manos, agarre la puerta por la parte central de los dos costados y tire hasta que las bisagras salgan completamente.

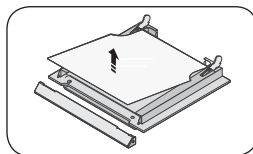
Repita los pasos 1 y 2 en orden inverso.

Extracción de la puerta de cristal

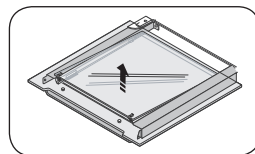
La puerta del horno consta de tres láminas de cristal colocadas una junto a otra. Estas láminas se pueden sacar para su limpieza.



1 Pulse los botones que están al lado izquierdo y derecho de la puerta.



2 Separe la tapa y retire el cristal 1 de la puerta.



3 Levante el cristal 2, limpie las láminas con agua caliente o detergente líquido y séquelas con un paño suave y limpio.

Repita los pasos 1, 2 y 3 en orden inverso.
Cada puerta de cristal es diferente en cada modelo.
Cuando monte el primer cristal interior, póngalo con la estampación hacia abajo.



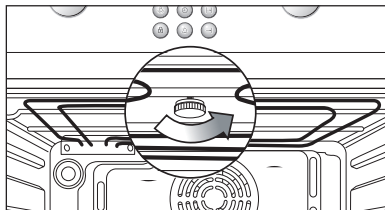


Mantenimiento y limpieza (continuación)

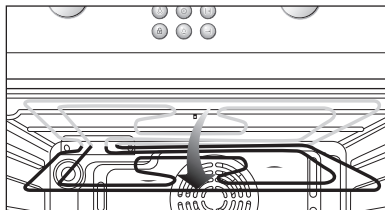
ES

Limpieza del calentador superior

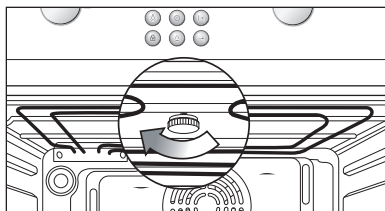
1. Retire la tuerca circular superior girándola hacia la izquierda mientras sujeta el calentador por su parte superior.



El frente del calentador superior se inclina hacia abajo.



2. Una vez limpio el calefactor, colóquelo en su nivel original y gire la tuerca circular hacia la derecha.





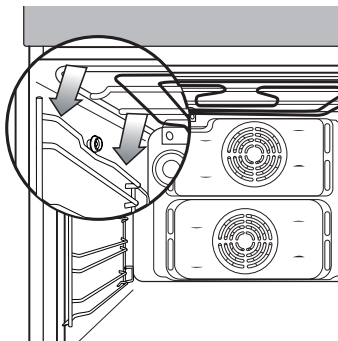
Mantenimiento y limpieza (continuación)

Para limpiar el interior del horno se pueden quitar los raíles laterales de ambos lados.

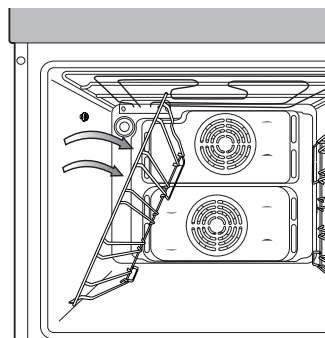
ES

Desmontaje de los raíles laterales

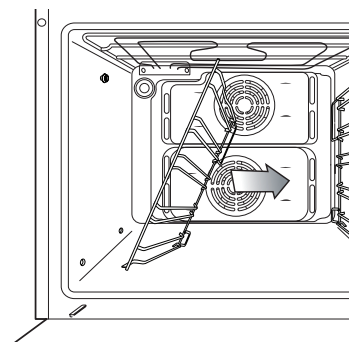
1. Presione la parte central superior del raíl lateral.



2. Gire el raíl lateral unos 45 °.



3. Tire del raíl lateral y sáquelo de los dos orificios inferiores.



👉 Repita los pasos 1, 2 y 3 en orden inverso.





Mantenimiento y limpieza (continuación)

ES

Cambio de la lámpara



¡Peligro de descarga eléctrica!

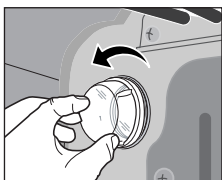
Antes de reemplazar la lámpara:

- Apague el horno
- Desconecte el horno de la energía eléctrica
- Proteja la lámpara y el capuchón de cristal; para ello coloque un paño en la parte inferior del horno.



Puede adquirir una lámpara en el centro de servicio de SAMSUNG.

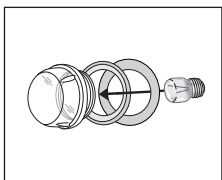
Sustitución de la lámpara posterior del horno y limpieza del capuchón de cristal



1. Saque el capuchón girándolo hacia la izquierda.

2. Retire el anillo metálico y las arandelas y limpie el capuchón de cristal.

3. Si es necesario, sustituya la bombilla por otra de 25 vatios, 230 v y resistente a una temperatura de 300 °C.



4. Ajuste las arandelas en el capuchón de cristal.

5. Vuelva a colocar el capuchón de cristal.





Garantía y servicio

ES

Preguntas más frecuentes y solución de problemas

¿Qué debo hacer si el horno no se calienta?

Compruebe si con alguna de estas acciones se resuelve el problema:

- El horno pudiera estar desconectado. Conéctelo.
- El reloj quizás no está ajustado. Ajuste el reloj (consulte la sección "Ajuste del reloj").
- Compruebe si los ajustes necesarios se han aplicado.
- Se puede haber fundido un fusible o haber saltado un disyuntor. Sustituya los fusibles o restablezca el circuito. Si esto sucede a menudo llame a un electricista autorizado.

¿Qué debo hacer si, aunque las funciones del horno y la temperatura se hayan ajustado, el horno no se calienta?

Puede haber problemas en las conexiones eléctricas internas. Llame a su centro de servicio técnico local.

¿Qué debo hacer si aparece un código de error y el horno no se calienta?

Hay un fallo en la conexión del circuito eléctrico interno. Llame a su centro de servicio técnico local.

¿Qué debo hacer si parpadea la pantalla de la hora?

Hay un fallo en la alimentación eléctrica. Ajuste el reloj (consulte la sección "Ajuste del reloj").

¿Qué debo hacer si la lámpara del horno no se enciende?

La lámpara está dañada. Sustituya la bombilla (consulte la sección "Cambio de la lámpara").

¿Qué debo hacer si el ventilador del horno continúa funcionando sin haber sido ajustado?

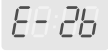
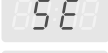
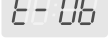
Tras el uso del horno, el ventilador sigue funcionando hasta que el horno se enfría. Si el ventilador sigue funcionando con el horno frío llame a su centro de servicio local.



Garantía y servicio (continuación)

ES

Códigos de error y seguridad

Códigos de error y seguridad	Funciones generales	Solución
   	ERROR DE SENSOR TEMPERATURA	Llame al centro de servicio técnico local de SAMSUNG.
	DESCONEXIÓN DE SEGURIDAD El horno ha continuado funcionando a una temperatura ajustada durante un periodo de tiempo prolongado.	Apague el horno y saque los alimentos. Antes de volver a utilizar el horno deje que se enfríe.
    	Un error en el horno puede causar un bajo rendimiento y problemas de seguridad. Deje de usar el horno inmediatamente.	Llame al centro de servicio técnico local de SAMSUNG.





Datos técnicos

Fuente de alimentación	230 V ~ 50 Hz
Volumen (capacidad de uso)	65 L
Potencia de salida	MÁX 3.400 W
Peso	
Neto	40 kilos aproximadamente
Embalaje	44 kilos aproximadamente
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	
Exterior	595 x 595 x 566 mm
Cavidad del horno	440 x 365 x 405 mm

ES



Eliminação correcta deste produto

(Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)

(Aplicable en la Unión Europea y en países europeos con sistemas de recogida selectiva de residuos)

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y reciclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.





¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	0 801-1SAMSUNG(172-678) +48 22 607-93-33	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr (French)
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864, CHF 0.08/min)	
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818 717100	www.samsung.com

N.º de código : DG68-00191D





SAMSUNG

Instruções de instalação e funcionamento

Forno encastrado



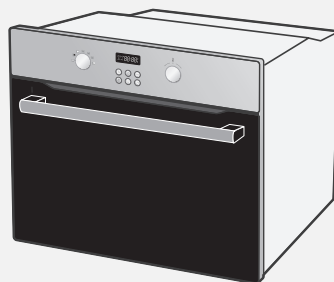
BF3 Series

Manual do proprietário

**Planet
First**

**100%
Recycled Paper**

O papel utilizado na execução deste manual é 100% reciclado.







Índice

Utilizar este manual.	2
Instruções de segurança.	2
Segurança eléctrica	2
Segurança durante o funcionamento	3
Instruções de eliminação.	3
Instalar o forno	4
Instruções de segurança para o instalador	4
Instalar num armário baixo.	4
Ligar à fonte de alimentação.	5
Instalar num armário alto	6
Peças e funcionalidades	7
Forno.	7
Controlos do forno	8
Acessórios	9
Utilizar os acessórios	10
Interrupção de segurança	10
Ventoinha de arrefecimento	10
Antes de começar.	11
Acertar o relógio	11
Limpeza inicial	12
Utilização do forno	13
Definir o modo de função de cozedura	13
Acertar a temperatura do forno	14
Desligar o forno	15
Tempo de fim.	15
Tempo de cozedura	16
Início retardado	17
Temporizador de cozinha	19
Luz do forno ligada/desligada	20
Função de segurança para crianças.	20
Desligar o sinal sonoro.	20
Funções do forno	21
Recipientes de teste	28
Limpeza e cuidados	29
Superfície de esmalte catalítico	30
Remoção da porta	31
Remoção do vidro da porta	31
Limpeza do aquecedor superior	32
Retirar as calhas laterais.	33
Mudar a lâmpada	34
Garantia e assistência	35
Perguntas Mais Frequentes e Resolução de Problemas	35
Dados técnicos	37
Eliminação Correcta Deste Produto	37





Utilizar este manual

PT

Obrigado por escolher um forno encastrado SAMSUNG.

Este manual do proprietário contém informações importantes sobre a segurança e instruções que pretendem ajudá-lo na utilização e na manutenção do seu electrodoméstico.

Demore o tempo que for necessário para ler este manual do proprietário antes de utilizar o forno e guarde este livro para referência futura.

Os símbolos que se seguem são utilizados no texto deste manual do proprietário.



Importante



Nota

Instruções de segurança

A instalação deste forno tem de ser realizada por um electricista profissional qualificado. O instalador é responsável pela ligação do electrodoméstico à fonte de alimentação de corrente eléctrica de acordo com as recomendações de segurança relevantes.

Segurança eléctrica

Se o forno tiver sido danificado no transporte, não o ligue.

- Este electrodoméstico só pode ser ligado à fonte de alimentação de corrente eléctrica por um **electricista com uma licença especial**.
- Caso o aparelho tenha uma avaria ou esteja danificado, não tente utilizá-lo.
- **As reparações** só podem ser realizadas por um **técnico qualificado**. A reparação inadequada pode resultar em perigos consideráveis para o utilizador e para terceiros. Se o seu forno precisar de alguma reparação, contacte um centro de assistência da SAMSUNG ou o seu distribuidor.
- Se o cabo de alimentação tiver algum defeito, tem de ser substituído por um cabo especial ou por um conjunto disponível no fabricante ou num agente de assistência autorizado.
- Os cabos e fios eléctricos não podem ficar a tocar no forno.
- O forno deve ser ligado à fonte de alimentação eléctrica através de um disjuntor ou fusível aprovados. Nunca utilize vários adaptadores de corrente ou cabos de extensão.
- A chapa de dados encontra-se no lado direito da porta.
- A alimentação de corrente do electrodoméstico deve estar desligada quando limpar ou reparar o aparelho.
- Tome todo o cuidado quando ligar aparelhos eléctricos às tomadas junto ao forno.

AVISO

Deve desligar o aparelho antes de mudar a lâmpada para evitar a possibilidade de choque eléctrico. Durante o funcionamento do forno, as superfícies interiores ficam muito quentes.





Instruções de segurança (continuação)

Segurança durante o funcionamento

PT

- Este forno foi concebido para uma utilização doméstica.
- Durante a utilização, as superfícies interiores do forno ficam quentes o suficiente, ao ponto de provocar queimaduras. Não toque nos elementos de aquecimento nem nas superfícies interiores até passar tempo suficiente para arrefecerem.
- Nunca guarde materiais inflamáveis no forno.
- Quando utiliza o aparelho por longos períodos de tempo, a altas temperaturas, as superfícies do forno ficam quentes.
- Durante a utilização, tome todo o cuidado ao abrir a porta do forno visto que o ar quente e o vapor saem rapidamente.
- Quando cozinhar pratos que contenham álcool, este pode evaporar-se devido às temperaturas elevadas e o vapor pode incendiar-se se entrar em contacto com uma parte quente do forno.
- Para sua segurança, não utilize produtos de limpeza com água em pressões elevadas ou com jactos de vapor.
- Durante a utilização do forno, deve manter as crianças afastadas a uma distância segura.
- Os alimentos congelados, como as pizzas, devem ser cozinhados numa grelha. Se utilizar o tabuleiro, este pode ficar deformado devido às grandes variações de temperatura.
- Não deite água para o fundo do forno quando este está quente. Pode danificar a superfície de esmalte.
- A porta do forno tem de estar fechada durante a cocção.
- Não fure o fundo do forno com folha de alumínio e não coloque quaisquer tabuleiros de cozinha ou latas sobre o mesmo. A folha de alumínio bloqueia o calor, o que pode resultar em danos na superfície de esmalte e provocar maus resultados de cozedura.
- Os sumos de fruta deixam manchas, que podem ficar indeléveis nas superfícies esmaltadas do forno. Quando cozinhar bolos muito húmidos, utilize o recipiente fundo.
- Não coloque utensílios de cozinha sobre a porta aberta do forno.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças pequenas ou pessoas doentes sem a supervisão adequada de uma pessoa responsável que assegure a utilização segura do aparelho.
- As crianças pequenas devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Pequenas quantidades de alimentos requerem menos tempo de aquecimento. Se programar os tempos normais, podem aquecer demasiado e queimarem-se.

Instruções de eliminação

Eliminação do material de embalagem

- O material utilizado na embalagem deste aparelho é reciclável.
- Elimine os materiais de embalagem no contentor apropriado nas instalações de eliminação de resíduos local.

Eliminação de aparelhos usados

AVISO

Antes de eliminar aparelhos usados, inutilize-os para que não se transformem numa fonte de perigo.

Para o fazer, desligue o aparelho da corrente eléctrica e remova o cabo de alimentação. Para proteger o ambiente, é importante que os aparelhos usados sejam eliminados da forma adequada.

- O aparelho não pode ser eliminado junto com o lixo doméstico.
- Pode obter informações sobre as datas de recolha e locais de serviço de recolha de resíduos público no seu departamento de recolha de resíduos ou câmara municipal.





Instalar o forno

PT

✎ A instalação eléctrica deste aparelho só pode ser realizada por um electricista qualificado.

O forno tem de ser instalado de acordo com as instruções fornecidas.

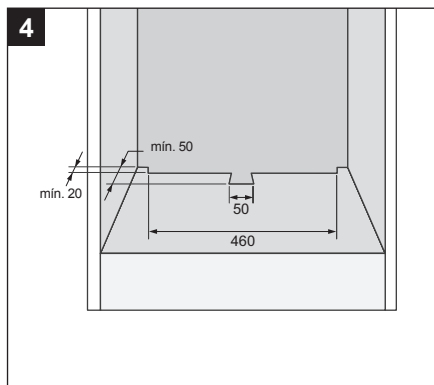
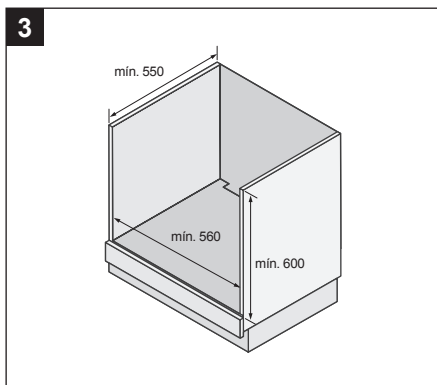
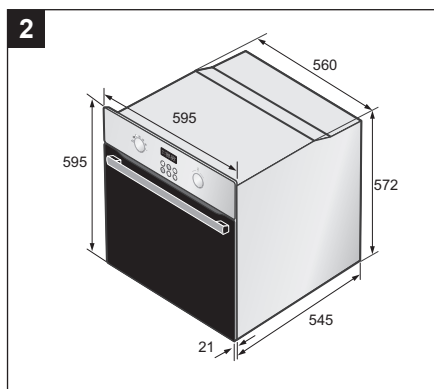
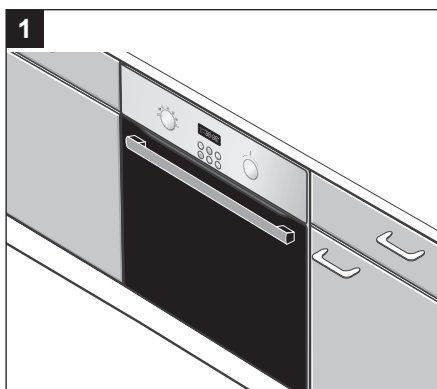
Remova a protecção de vinil da porta depois da instalação.

Instruções de segurança para o instalador

- A instalação tem de garantir a protecção contra a exposição das peças com corrente eléctrica.
- A unidade em que o aparelho vai ser instalado tem de estar em conformidade com os requisitos da DIN 68930 no que se refere à estabilidade.

Instalar num armário baixo

- Tenha em conta os requisitos mínimos de folga.
- Prenda o forno no lugar com parafusos nos dois lados do forno.

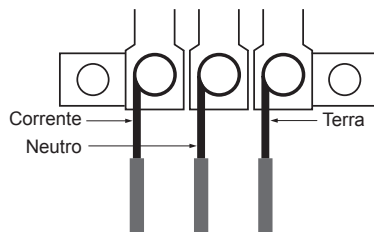




Instalar o forno (continuação)

5

Ligar o forno à alimentação (H05VV-F, H05RR-F, Mín 1.5 m, 1.5 ~ 2.5 mm²)



Ligar à fonte de alimentação

As ligações eléctricas têm de ser feitas de acordo com a chapa de ligação fixada na parte de trás do aparelho. Têm de ser feitas por um electricista que terá de se assegurar que o electrodoméstico foi ligado de acordo com as instruções de instalação e com as leis locais. Sempre que não seja possível ligar o forno à corrente eléctrica com uma ficha, tem de se instalar no lado da alimentação da ligação um dispositivo de corte omni-polar (com uma folga entre contactos de, pelo menos, 3 mm) para que a instalação fique em conformidade com os requisitos de segurança.

- Quando se liga a alimentação, o sistema electrónico do forno inicializar-se; isto neutraliza a iluminação durante alguns segundos. O cabo eléctrico (H05 RR-F ou H05 VV-F, Min 1.5 m, 1.5 ~ 2.5 mm²) tem de ser suficientemente comprido para poder ligá-lo ao suporte do forno encastrado no chão, em frente à unidade.

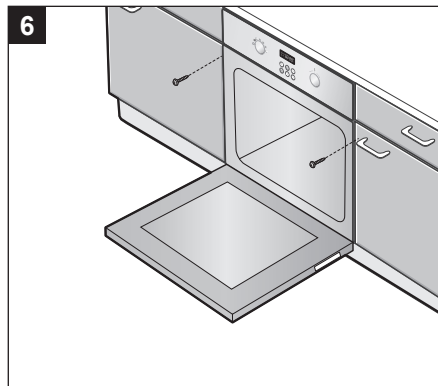
Abra a tampa traseira na parte de baixo do forno (utilizando uma chave de parafusos de pontas chatas) e desaparafuse totalmente o parafuso de ligação e o prendedor do cabo, antes de ligar os fios condutores aos terminais apropriados.

O fio de terra tem de ser ligado ao terminal ($\perp$) do forno.

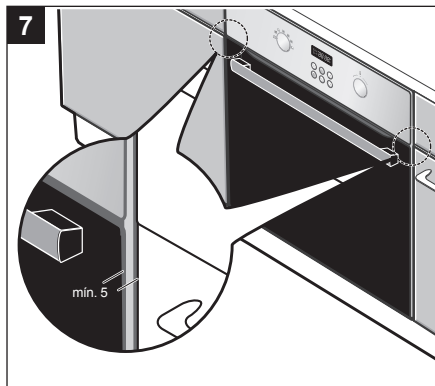
Se o forno for ligado à alimentação eléctrica através de uma ficha, esta tem de ficar acessível depois de ter instalado o forno.

Não aceitamos quaisquer responsabilidades na eventualidade de um acidente resultante de uma ligação à terra mal feita ou inexistente.

6



7



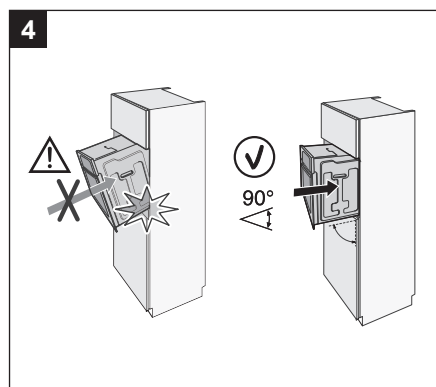
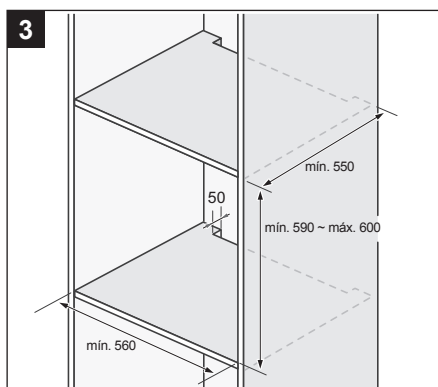
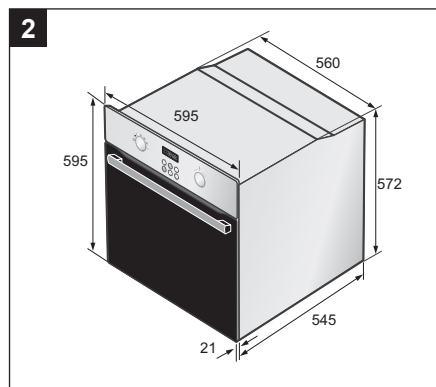
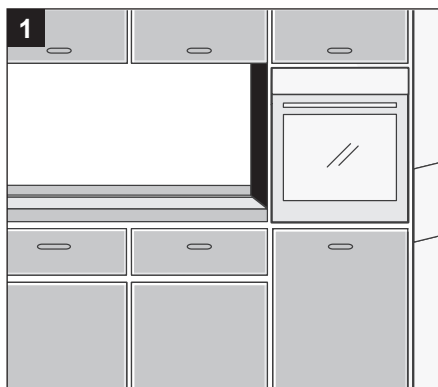


Instalar o forno (continuação)

PT

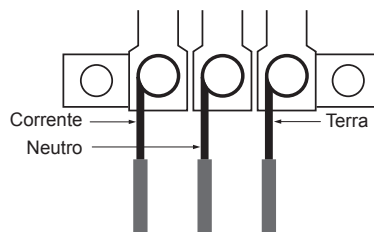
Instalar num armário alto

- Tenha em conta os requisitos mínimos de folga.
- O forno deve ser deslizado para o local no ângulo de alinhamento adequado.



5

Ligar o forno à alimentação (H05VV-F, H05RR-F, Mín 1.5 m, 1.5 ~ 2.5 mm²)

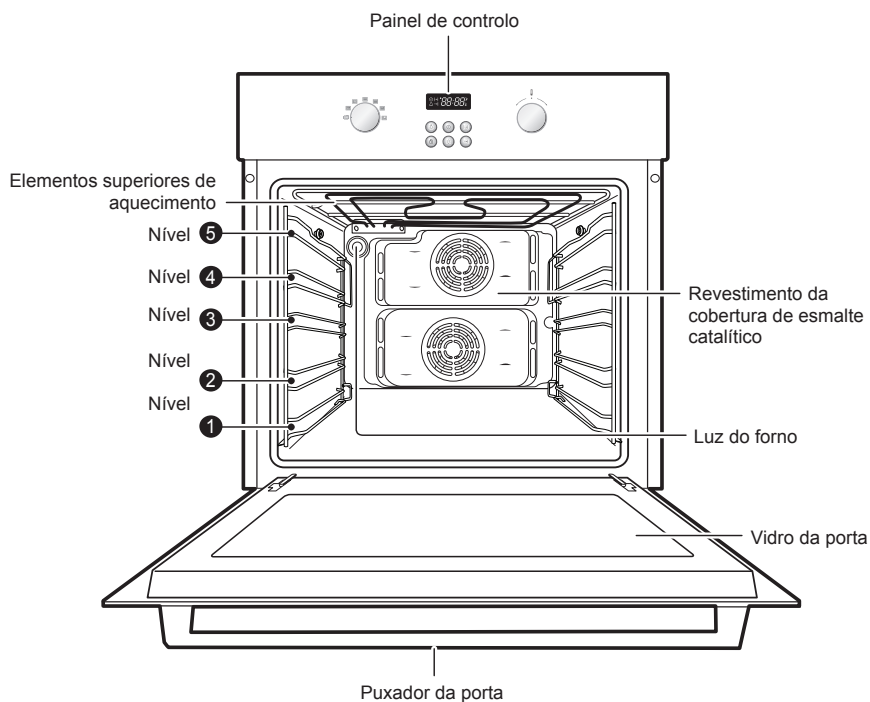




Peças e funcionalidades

Forno

PT



Os níveis das prateleiras são numerados de baixo para cima. Os níveis 4 e 5 são sobretudo utilizados para a função de grelhador. Consulte os guias de cocção fornecidos neste manual para determinar os níveis adequados das prateleiras para os seus pratos.

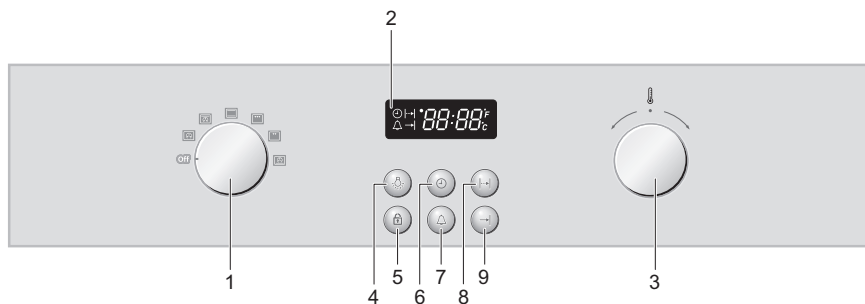




Peças e funcionalidades (continuação)

PT

Controlos do forno



- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Botão de selecção da funcionalidade de cozedura | 7. Botão do temporizador de cozinha |
| 2. Janela de visualização | 8. Botão do tempo de cozedura |
| 3. Botão de controlo do tempo/ temperatura | 9. Botão do tempo de fim |
| 4. Botão da luz | |
| 5. Botão de bloqueio para crianças | |
| 6. Botão do relógio | |



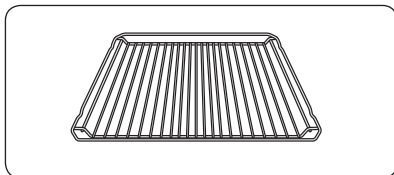


Peças e funcionalidades (continuação)

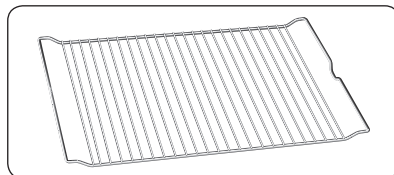
Acessórios

PT

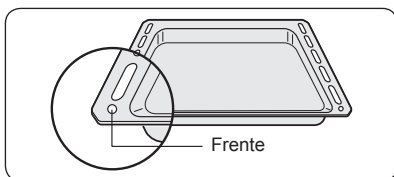
Os acessórios que se seguem são fornecidos com o forno.



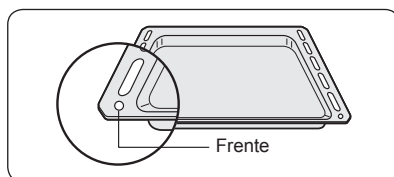
- 1 Grelha** (opcional), para pratos, formas para bolos, tabuleiros para assados e grelhados.



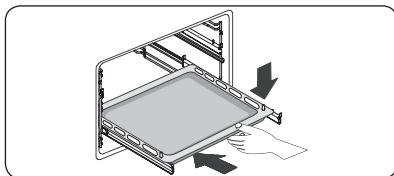
- 2 Grelha pequena** (Opcional) A grelha pequena deve ser usada para grelhar e assar refeições. Pode ser usada em conjugação com o tabuleiro de recolha de líquidos para evitar que os mesmos caiam no fundo do forno.



- 3 Recipiente fundo**, para assados ou para recolher os sucos das carnes ou pingos de gordura.



- 4 Tabuleiro**, para bolos e biscoitos.



- 5 Guia deslizante telescópica** (Opcional)

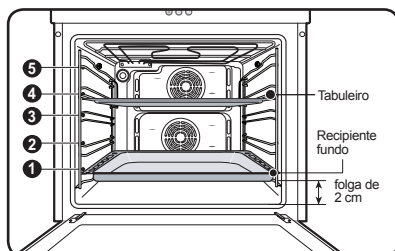
- Para introduzir a grelha, a forma ou a assadeira, primeiro faça deslizar para fora as guias telescópicas de um determinado nível.
- Coloque o tabuleiro ou assadeira nas guias e empurre-os de novo completamente para dentro do forno. Só feche a porta do forno depois de empurrar as guias telescópicas para dentro do forno.





Peças e funcionalidades (continuação)

PT



O tabuleiro, o recipiente fundo e a grelha devem ser inseridos correctamente nas corredeiras laterais.

Quando retirar os alimentos cozinhados do forno, tenha cuidado com os utensílios e as superfícies quentes.

Exemplo Nível 1: Recipiente fundo
 Nível 4: Tabuleiro

- ☐ Quando utilizar o recipiente fundo ou o tabuleiro para recolher pingos dos alimentos a serem cozinhados, certifique-se de que o recipiente ou o tabuleiro estão bem colocados nas corredeiras laterais. Se deixar estes acessórios entrarem em contacto com a superfície inferior do forno, pode danificar o esmalte da superfície. Os tabuleiros e os recipientes colocados no nível 1 devem estar afastados pelo menos 2 cm do fundo do forno.

Utilizar os acessórios

Grelha, tabuleiro e recipiente fundo

Colocação da grelha

Insira a grelha em qualquer nível pretendido.

Posicione o tabuleiro ou o recipiente fundo

Insira o tabuleiro e/ou o recipiente fundo em qualquer nível pretendido.

Interrupção de segurança

- Se não for introduzido um tempo de cocção, o forno desliga-se sozinho após os tempos indicados em baixo.

Tempos de interrupção da preparação para várias programações de temperatura

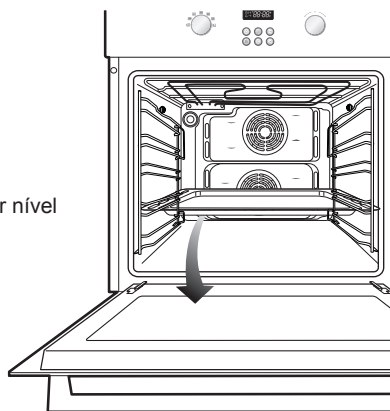
Abaixo dos 105°C	16 horas
Dos 105°C aos 240°C	8 horas
Dos 245°C aos 300°C	4 horas

- O circuito eléctrico deste forno contém um sistema de interrupção térmico. Se o forno atingir temperaturas anormalmente quentes, o sistema desliga a alimentação de corrente aos elementos de aquecimento durante um determinado período de tempo.

Ventoinha de arrefecimento

Durante a cozedura, é normal que a ventoinha liberte ar quente pela parte da frente do forno.

- A ventoinha de arrefecimento continuará ainda a funcionar depois de desligar o forno. Só se desliga quando a temperatura interna tiver baixado para 60°C ou após 25 minutos.

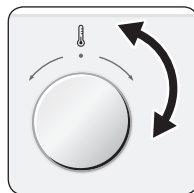




Antes de começar

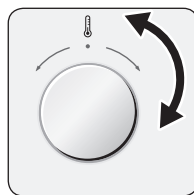
PT

Acertar o relógio



- 1** Só depois de acertar o relógio é que pode utilizar o forno. “⌚” e “12:00” começa a piscar no visor quando o aparelho é ligado à corrente pela primeira vez. Carregue no **Botão do Relógio**. O símbolo “⌚” e “12:” começam a piscar.

- 2** Rode o **Botão de Controlo do Tempo/Temperatura** para acertar a hora do dia.
Exemplo Para acertar para a 1:30



- 3** Carregue no **Botão do Relógio**. O símbolo “⌚” e “:00” começam a piscar.

- 4** Rode o **Botão de Controlo do Tempo/Temperatura** para acertar os minutos. “⌚” começa a piscar.



- 5** Carregue no **Botão do Relógio** para acabar de acertar o relógio ou aguarde cerca de 10 segundos. “⌚” desaparece e “30” pára de piscar. O visor mostra a hora do dia. O aparelho está agora pronto para ser utilizado.





Antes de começar (continuação)

PT

Limpeza inicial

Limpe o forno muito bem antes de o utilizar pela primeira vez.

- ✎ Não utilize materiais de limpeza aguçados ou abrasivos. Estes podem danificar as superfícies do forno. Para fornos com a frente esmaltada, utilize os produtos de limpeza disponíveis no mercado.

Para limpar o forno

1. Abra a porta. A luz do forno acende-se.
2. Limpe todos os tabuleiros do forno, acessórios e correções laterais com água quente ou líquido de limpeza e seque com um pano limpo e macio.
3. Lave o interior do forno da mesma maneira.
4. Limpe a parte da frente do forno com um pano húmido.

Verifique se o relógio está certo. Retire os acessórios para utilizar o forno na definição de convecção a 200°C, durante 1 hora, antes de utilizar. Sentirá um cheiro característico. Isto é normal, mas certifique-se de que a cozinha está bem ventilada durante este período de condicionamento.

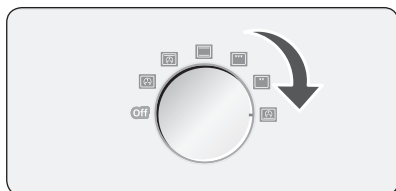




Utilização do forno

Definir o modo de função de cozedura

PT



- 1** Rode o **Botão de Selecção da Função de Cozedura** para seleccionar a funcionalidade do forno pretendida.



Convecção



Calor superior + Convecção



Convencional



Grelhador grande



Grelhador pequeno



Calor inferior + Convecção

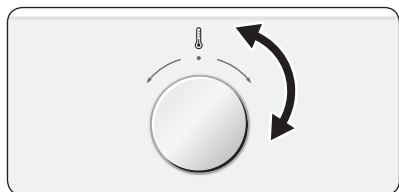




Utilização do forno (continuação)

PT

Acertar a temperatura do forno



- 1 Rode o **Botão de Controlo do Tempo/Temperatura** para ajustar a temperatura em incrementos de 5°C.

40°C – 250°C

40°C – 300°C (grelhador grande e pequeno)

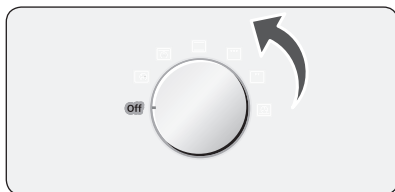
- ☒ A temperatura pode ser regulada durante a preparação.





Utilização do forno (continuação)

Desligar o forno

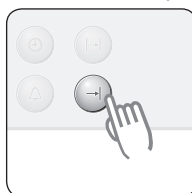


Para desligar o forno, rode o **Botão de Selecção da Função de Cozedura** para a posição "Off" (Desligado).

PT

Tempo de fim

Pode definir o tempo de fim da cozedura durante a preparação.

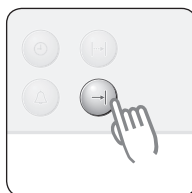


1 Carregue no **Botão de Tempo de Fim**.

Exemplo A hora actual é 12:00



2 Rode o **Botão de Controlo do Tempo/Temperatura** para acertar o tempo de fim pretendido.



3 Carregue no **Botão de Tempo de Fim**.

O forno funciona automaticamente com o tempo de fim seleccionado a não ser que carregue no **Botão de Tempo de Fim** nos 5 segundos seguintes.



Durante a cozedura, pode ajustar o tempo de fim definido previamente com o **Botão de Controlo do Tempo/Temperatura** para obter melhores resultados.



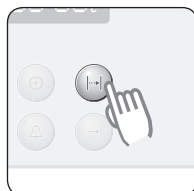


Utilização do forno (continuação)

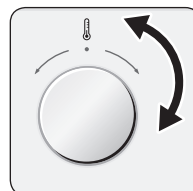
PT

Tempo de cozedura

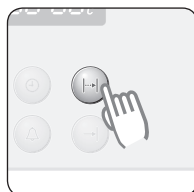
Pode definir o tempo de cozedura durante a preparação.



1 Carregue no **Botão de Tempo da Cozedura**.



2 Rode o **Botão de Controlo do Tempo/Temperatura** para acertar o tempo de cozedura pretendido.



3 Carregue no **Botão de Tempo da Cozedura**.
O forno funciona automaticamente com o tempo de cozedura seleccionado a não ser que carregue no **Botão de Tempo de Cozedura** nos 5 segundos seguintes.

- ☒ Durante a cozedura, pode ajustar o tempo de cozedura definido previamente com o **Botão de Controlo do Tempo/Temperatura** para obter melhores resultados.





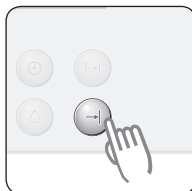
Utilização do forno (continuação)

Início retardado

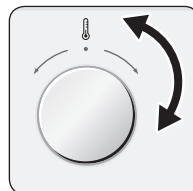
PT

Caso 1- O tempo de cozedura é introduzido primeiro

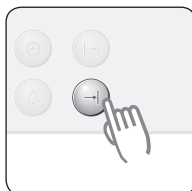
Se o tempo de fim for introduzido depois de definido o tempo de cozedura, o tempo de cozedura e o tempo de fim são calculados e, se necessário, o forno define um ponto de início retardado.



- 1** Carregue no **Botão de Tempo de Fim**.
Exemplo A hora actual é 3:00 e o tempo de cozedura pretendido é de 5 horas.



- 2** Rode o **Botão de Controlo da Hora/ Temperatura** para acertar o tempo de fim.
Exemplo Se quiser cozinhar durante 5 horas e acabar às 8:30.



- 3** Carregue no **Botão de Tempo de Fim**. Aparece um símbolo "C" até ao ponto de início retardado.



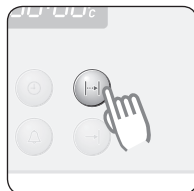


Utilização do forno (continuação)

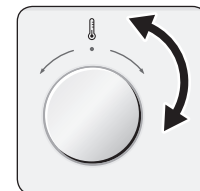
PT

Caso 2- O tempo de fim é introduzido primeiro

Se o tempo de cozedura for introduzido depois de definido o tempo de fim, o tempo de cozedura e o tempo de fim são calculados e, se necessário, o forno define um ponto de início retardado.



- 1** Carregue no **Botão de Tempo da Cozedura**.
Exemplo A hora actual é 3:00 e o tempo de fim pretendido é 5:00.



- 2** Rode o **Botão de Controlo da Hora/ Temperatura** para acertar o tempo de cozedura.
Exemplo Se quiser cozinhar durante 1 hora e 30 minutos e acabar às 5:00.



- 3** Carregue no **Botão de Tempo da Cozedura**. Aparece um símbolo "00:00" até ao ponto de início retardado.

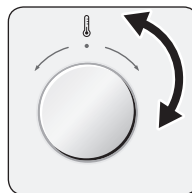




Utilização do forno (continuação)

Temporizador de cozinha

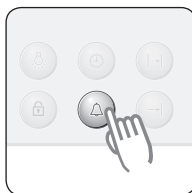
PT



- 1** Carregue uma vez no **Botão de Temporizador do Cozinha**. “” pisca.

- 2** Rode o **Botão de Controlo da Hora/ Temperatura** para acertar o tempo pretendido.

Exemplo 5 minutos



- 3** Carregue uma vez no **Botão de Temporizador do Cozinha** para iniciar o temporizador. Depois de passado o tempo definido, ouve-se um sinal sonoro.



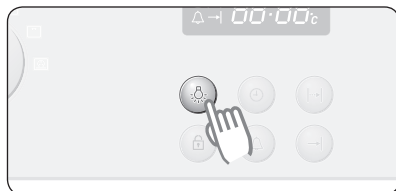
Mantenha premido o **Botão do Temporizador de Cozinha** durante cerca de 2 segundos para cancelar o temporizador de cozinha.



Utilização do forno (continuação)

PT

Luz do forno ligada/desligada

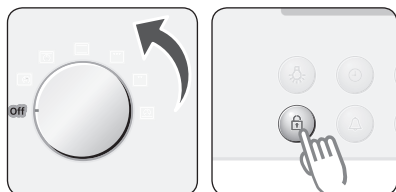


- 1** Carregue no **Botão da Luz**.
 - 1º Desligado
 - 2º Ligado

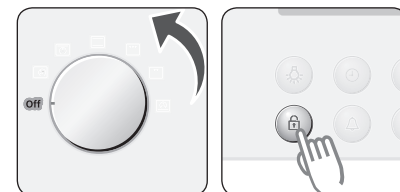
✉ A luz desliga-se automaticamente após 5 minutos.

Função de segurança para crianças

Pode utilizar a função de bloqueio para crianças quando o forno está em espera.



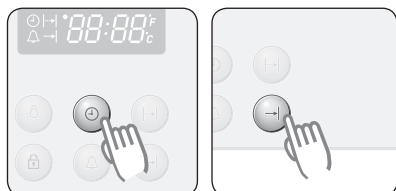
- 1** Rode o **Botão de Selecção da Função de Cozedura** para a posição "Off" (Desligado). Carregue no **Botão de Bloqueio para Crianças** e mantenha premido durante 3 segundos. "L" aparece no campo do visor.



- 2** Rode o **Botão de Selecção da Função de Cozedura** para a posição "Off" (Desligado). Carregue novamente no **Botão de Bloqueio para Crianças** e mantenha premido durante 3 segundos para desbloquear.

✉ Se o forno estiver bloqueado, os botões não funcionam, excepto o botão de bloqueio.

Desligar o sinal sonoro



- 1** Para desligar o sinal sonoro, carregue nos botões **Relógio e Tempo de Fim** ao mesmo tempo e mantenha-os carregados durante 3 segundos.



- 2** Para voltar a ligar o sinal sonoro, carregue nos botões **Relógio e Tempo de Fim** ao mesmo tempo e mantenha-os carregados durante 3 segundos.





Utilização do forno (continuação)

Funções do forno

PT

As funções deste forno incluem as seguintes funcionalidades

Modos de forno

A tabela que se segue representa os vários modos e definições do seu forno.

Utilize as tabelas do guia de cozinha destes modos, nas páginas que se seguem, como linhas de orientação para cozinhar.



Convencional

Os alimentos são aquecidos por elementos de aquecimento na parte superior e inferior. Esta definição é adequada para cozinhar e assar.



Calor superior + Convecção

Recomendamos este modo para assar carne. O elemento superior de aquecimento está a funcionar e as ventoinhas funcionam para circular o ar quente proveniente dos elementos de aquecimento superior e traseiro.



Convecção

Os alimentos são aquecidos pelo ar quente proveniente do elemento de aquecimento existente na parte de trás, que é posto a circular por duas ventoinhas. Esta definição fornece um aquecimento uniforme e é ideal para alimentos congelados pré-preparados e para bolos e croissants. Este modo pode ser utilizado para cozinhar em dois níveis.



Grelhador grande

Os alimentos são aquecidos pelos elementos de aquecimento superiores. Recomendamos este modo para grelhar bifes, salsichas e para tostas de queijo.



Grelhador pequeno

Este modo é ideal para grelhar pequenas quantidades de alimentos, como cacetes, queijo ou filetes de peixe. Coloque os alimentos no meio da grelha, uma vez que apenas funcionará o elemento de aquecimento mais pequeno na parte central.



Calor inferior + Convecção

O elemento de aquecimento inferior e o elemento de aquecimento da parede traseira fornecem ar quente circulado pelas ventoinhas. Este modo é ideal para cozinhar alimentos como quiches, piza, pão e cheesecake.





Utilização do forno (continuação)

PT

1. Convencional

Sugestão de temperatura: 200°C

A função convencional é ideal para cozinhar e assar alimentos preparados numa grelha.

Os elementos de aquecimento superior e inferior funcionam para manter a temperatura do forno.

Recomendamos que pré-aqueça o forno em modo convencional.

Alimentos	Nível da prateleira	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Lasanha congelada (500-1000 g)	3	Grelha	180-200	40-50
Peixe inteiro (por ex. dourada) (300-1000 g) 3-4 cortes de cada lado ALGUMAS GOTAS ÓLEO	3/2	Grelha/ Recipiente fundo	240	15-20
Filetes de peixe (500-1000 g) 3-4 cortes de cada lado ALGUMAS GOTAS ÓLEO	3	Tabuleiro	200	13-20
Croquetes congelados (350-1000 g) recheio de carne picada e fiambre, queijo ou cogumelos ALGUMAS GOTAS ÓLEO	3	Tabuleiro	200	25-35
Croquetes congelados recheados com carne piscada, cenoura, beterraba ou batata (350-1000 g) ALGUMAS GOTAS ÓLEO	3	Tabuleiro	200	20-30
Costeletas de porco ou com osso (500-1000 g) ALGUMAS GOTAS DE ÓLEO, JUNTAR SAL E PIMENTA	3/2	Grelha/ Recipiente fundo	200	40-50
Batatas assadas (cortadas ao meio) (500-1000 g)	3	Tabuleiro	180-200	30-45
Carne congelada enrolada com recheio de cogumelos (500-1000 g) ALGUMAS GOTAS ÓLEO	3	Tabuleiro	180-200	40-50
Pão-de-ló (250-500 g)	2	Grelha	160-180	20-30
Bolo mármore (500-1000 g)	2	Grelha	170-190	40-50
Bolo levedado no tabuleiro com cobertura de frutos cristalizados e secos (1000-1500 g)	2	Tabuleiro	160-180	25-35
Queques (500-800 g)	2	Grelha	190-200	25-30





Utilização do forno (continuação)

2. Calor superior + Convecção

Sugestão de temperatura: 190°C

O elemento de aquecimento superior está a funcionar e a ventoinha funciona para fazer circular o ar quente de forma constante.

PT

Recomendamos que pré-aqueça o forno em modo Calor superior + Convecção.

Alimentos	Nível da prateleira	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Porco com osso (1000 g) ESFREGAR COM ÓLEO E ESPECIARIAS	3/2	Grelha / Recipiente fundo	180-200	50-65
Quarto dianteiro de porco em prata (1000-1500 g) MARINADO	2	Tabuleiro	180-230	80-120
Frango inteiro (800-1300 g) ESFREGAR COM ÓLEO E ESPECIARIAS	2/1	Grelha / Recipiente fundo	190-200	40-65
Bifes de carne ou peixe (400-800 g) ALGUMAS GOTAS DE ÓLEO, JUNTAR SAL E PIMENTA	3	Grelha / Recipiente fundo	180-200	15-35
Pedaços de frango (500-1000 g) ESFREGAR COM ÓLEO E ESPECIARIAS	4/3	Grelha / Recipiente fundo	200-220	25-35
Peixe assado (500-1000 g) utilizar prato próprio para forno ESFREGAR COM ÓLEO	2	Grelha	180-200	30-40
Rosbife (800-1200 g) ESFREGAR COM ÓLEO E ESPECIARIAS	2/1	Grelha / Recipiente fundo Juntar 1 taça de água	200-220	45-60
Peito de pato (300-500 g)	4/3	Grelha / Recipiente fundo Juntar 1 taça de água	180-200	25-35





Utilização do forno (continuação)

PT

3. Convecção

Sugestão de temperatura: 170 °C

Esta função cozinha alimentos colocados no máximo em três prateleiras e é também apropriada para assar. A preparação é conseguida através do elemento de aquecimento na parede traseira e a ventoinha distribui o calor.

Recomendamos que pré-aqueça o forno em modo de convecção.

Alimentos	Nível da prateleira	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Costeletas de borrego (350-700 g), ESFREGAR COM ÓLEO E ESPECIARIAS	3/2	Grelha / Recipiente fundo	190-200	40-50
Bananas assadas (3-5 bananas), cortadas com uma faca na sua parte superior, adicionar 10-15 g de chocolate, 5-10 g de nozes cortadas, regar com água açucarada, embrulhar em folha de alumínio.	3	Grelha	220-240	15-25
Maças assadas 5-8 peças cada com 150-200 g Retire o caroço, adicionar passas e geleia. Utilize prato próprio para forno.	3	Grelha	200-220	15-25
Croquetes de carne picada (300-600g) ALGUMAS GOTAS ÓLEO	3	Tabuleiro	190-200	18-25
Rolo de carne picada com recheio, à Russa (500-1000 g) ESFREGAR COM ÓLEO	3	Tabuleiro	180-200	50-65
Croquetes congelados (500-1000 g)	2	Tabuleiro	180-200	25-35
Batatas fritas no forno congeladas (300-700 g)	2	Tabuleiro	180-200	20-30
Piza congelada (300-1000 g)	2	Grelha	200-220	15-25
Bolo de maçã e amêndoas (500-1000 g)	2	Grelha	170-190	35-45
Croissants frescos (200-400 g) (massa pré-preparada)	2	Tabuleiro	180-200	15-25





Utilização do forno (continuação)

4. Grelhador grande

Sugestão de temperatura: 240°C

A função de grelhador grande grelha grandes quantidades de alimentos achatados, como bifes, schnitzels e peixe. Também é adequado para tostar. Tanto o elemento de aquecimento superior como a grelha estão neste modo.

PT

Recomendamos que pré-aqueça o forno utilizando o modo de Grelhador Grande.

Alimentos	Nível da prateleira	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Salsichas (grossas) 5-10 pçs	4/3	Grelha/ Recipiente fundo	220	5-8 rodar 5-8
Salsichas (finas) 8-12 pçs	4/3	Grelha/ Recipiente fundo	220	4-6 rodar 4-6
Tostas 5-10 pçs	5	Grelha	240	1-2 rodar 1-2
Tostas de queijo 4-6 pçs	4/3	Grelha / Tabuleiro	200	4-8
Panquecas congeladas com recheio, à Russa (200-500 g)	3	Tabuleiro	200	20-30
Bifes de vaca (400-800 g)	4/3	Grelha/ Recipiente fundo	240	8-10 rodar 5-7



Utilização do forno (continuação)

PT

5. Grelhador pequeno

Sugestão de temperatura: 240°C

Esta definição serve para grelhar quantidades mais pequenas de alimentos achatados, como bifes, schnitzels, peixe e tostas, colocados no meio do tabuleiro. Apenas o elemento superior está a funcionar.

Recomendamos que pré-aqueça o forno utilizando o modo de Grelhador Pequeno.

Coloque os alimentos no centro do acessório.

Alimentos	Nível da prateleira	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Camembert congelado próprio para forno (2-4 cada 75 g) COLOCAR DENTRO DO FORNO FRIO (antes de pré-aquecer)	3	Grelha	200	10-12
Cacetes congelados com guarnição (Tomate e Mozzarella ou Fiambre e Queijo)	3/2	Grelha / Tabuleiro	200	15-20
Douradinhos de peixe congelados (300-700 g) COLOCAR DENTRO DO FORNO FRIO (antes de pré-aquecer) ALGUMAS GOTAS ÓLEO	3/2	Grelha / Tabuleiro	200	15-25
Hambúrguer de peixe congelado (300-600 g) COLOCAR DENTRO DO FORNO FRIO, ALGUMAS GOTAS ÓLEO	3	Tabuleiro	180-200	20-35
Piza congelada (300-500 g) COLOCAR DENTRO DO FORNO FRIO (antes de pré-aquecer)	3/2	Grelha / Tabuleiro	180-200	23-30





Utilização do forno (continuação)

6. Calor inferior + Convecção

Sugestão de temperatura: 190°C

O modo de Calor Inferior + Convecção é para as receitas que têm uma guarnição ou cobertura húmida e uma base estaladiça, tal como acontece com alimentos como pizzas, quiches lorraine, bolos de fruta abertos ao estilo alemão e cheesecakes.

Recomendamos que pré-aqueça o forno em modo Calor Inferior + Convecção.

Alimentos	Nível da prateleira	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Tarte de maçã congelada (350-700 g)	3	Grelha	180-200	15-20
Pequenas tartes folhadas congeladas com recheio (300-600 g) ESFREGAR GEMA DE OVO, COLOCAR DENTRO DO FORNO FRIO (antes de pré-aquecer)	3	Tabuleiro	180-200	20-25
Almôndegas com molho (250-500 g) utilizar prato próprio para forno	3	Grelha	180-200	25-35
Massa folhada (500-1000 g) ESFREGAR GEMA DE OVO	3	Tabuleiro	180	15-23
Canelones com molho (250-500 g) utilizar prato próprio para o forno	3	Grelha	180	22-30
Tartes de massa levedada com recheio (600-1000 g) ESFREGAR GEMA DE OVO	3	Tabuleiro	180-200	20-30
Piza feita em casa (500-1000 g)	2	Tabuleiro	200-220	15-25
Pão feito em casa (700-900 g)	2	Grelha	170-180	45-55

PT





Utilização do forno (continuação)

PT

Recipientes de teste

De acordo com a norma EN 60350

1. Cozer

As recomendações para cozer referem-se ao forno pré-aquecido.

Tipo de alimento	Prato e notas	Nível da prateleira	Modo de cocção	Temp. °C	Tempo de cozedura mín.
Pequenos bolos	Tabuleiro	2	Convencional	170-190	15-25
	Forma funda + Tabuleiro	1+4	Convecção	150-170	20-30
Pão-de-ló sem gordura	Forma sobre a grelha (revestimento escuro, ø 26 cm)	1	Convencional	160-180	25-35
Tarte de maçã	Grelha + Tabuleiro + 2 formas para tarte (revestimento escuro, ø 20 cm)	1+3	Convecção	170-190	80-100
	Grelha + 2 formas para tarte (revestimento escuro, ø 20 cm)	1 colocado na diagonal	Convencional	180-200	75-90

2. Grelhar

Pré-aquecer o forno vazio durante 5 minutos utilizando a função de Grelhador Grande.

Utilize esta função com a programação de temperatura máxima de 300°C.

Tipo de alimento	Prato e notas	Nível da prateleira	Modo de cocção	Temp. °C	Tempo de cozedura mín.
Tostas de pão branco	Grelha	5	Grelhador grande	300	1° 1-2 2° 1-1 1/2
Hambúrgueres de carne de vaca	Grelha Recipiente fundo (para apanhar as gotas)	4 3	Grelhador grande	300	1° 7-10 2° 5-8





Limpeza e cuidados

Exterior do forno

- Para limpar o interior e o exterior do forno, utilize um pano e um produto de limpeza suave ou água morna e sabão.
- Seque com papel de cozinha ou com uma toalha seca.
- Não utilize desengordurantes, produtos de limpeza cáusticos nem produtos abrasivos.

PT

Fornos com a frente em aço inoxidável

- Não utilize palha-de-aço, raspadores ou produtos abrasivos. Podem danificar o acabamento.

Fornos com a parte da frente em alumínio

- Limpe a chapa suavemente com um pano suave ou com um pano de micro-fibras e detergente suave de limpeza de vidros.

AVISO

Certifique-se de que o forno está frio antes de limpar.

Interior do forno

- Não limpe o vedante da porta com a mão.
- Não utilize raspadores de gordura ásperos nem esponjas de limpeza.
- Para evitar danificar as superfícies esmaltadas do forno, utilize produtos de limpeza próprios para limpeza de fornos, disponíveis no mercado.
- Para remover a sujidade mais persistente, utilize um agente de limpeza de fornos especial.

Acessórios

Lave todos os utensílios e acessórios do forno após cada utilização e seque com papel de cozinha.

Para limpar facilmente, deixe de molho em água morna com sabão durante cerca de 30 minutos.



Limpeza e cuidados (continuação)

PT

Superfície de esmalte catalítico

As partes amovíveis estão revestidas com um esmalte catalítico cinzento-escuro que pode ficar coberto de gordura distribuída pela circulação de ar durante o aquecimento de convecção. Estes depósitos queimam quando o forno está a temperaturas de 200°C e superior, por exemplo, quando se coze ou assa.

As temperaturas mais elevadas fazem com que estes depósitos queimem mais rapidamente. O forno e os acessórios devem ser limpos após cada utilização. De outra forma, ao assar ou cozer vai fazer com que os depósitos cozam ainda mais e a limpeza pode ficar dificultada e, em casos extremos, impossibilitada.

Limpar à mão

Certifique-se de que o forno está frio antes de limpar.

- O revestimento da cobertura em esmalte catalítico deve ser limpo com uma solução de água quente e líquido de limpeza aplicada com uma escova de nylon macia.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos, escovas rijas, raspadores de gordura ou panos, palha-de-aço, facas ou outros materiais abrasivos. Não utilize pulverizadores para fornos no esmalte catalítico uma vez que os produtos químicos utilizados nos pulverizadores para fornos danificam o esmalte catalítico tornando-o ineficaz.

Se utilizar pulverizadores para fornos nas superfícies internas do forno, o revestimento da cobertura catalítica tem primeiro de ser removido do forno.

Limpar com temperaturas elevadas

Antes de limpar o revestimento da cobertura catalítica com temperaturas elevadas, certifique-se de que todas as superfícies internas do forno foram limpas como descrito acima. De outro modo, as temperaturas elevadas podem cozinhar os depósitos nas superfícies internas do forno tornando impossível removê-los.

Se, após a limpeza manual, o forno continuar muito sujo, aquecê-lo a uma temperatura elevada pode ajudar a remover a sujidade provocada por borrifos de gordura.

Tenha em conta que os depósitos de especiarias, xaropes e substâncias semelhantes não são removidos com este processo.

Estes devem ser removidos à mão com uma solução de água quente e líquido de limpeza suave aplicada com uma escova de nylon macia.

- Remova todos os acessórios de dentro do forno.
- Coloque o forno na função convencional.
- Coloque a definição de temperatura nos 250°C.
- Deixe o forno a funcionar durante aproximadamente 1 hora. O tempo depende do grau de sujidade.

É boa ideia colocar o tempo de fim do processo com a definição do tempo de fim, caso se esqueça de desligar o forno no final.

A sujidade restante desaparece gradualmente com cada utilização subsequente do forno a temperaturas elevadas.





Limpeza e cuidados (continuação)

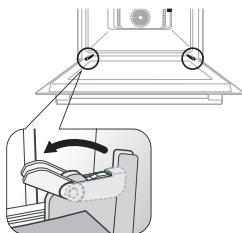
Remoção da porta

Em condições normais de utilização, a porta do forno não deve ser retirada, mas se for necessário fazê-lo (por exemplo, para proceder à limpeza), siga estas instruções.

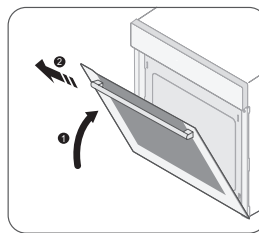
AVISO

a porta do forno é pesada.

PT



1 Abra a porta e abra os ganchos das duas dobradiças completamente.

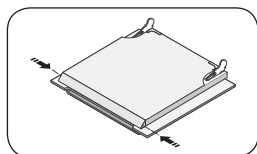


2 Feche a porta até aproximadamente 70°. Com ambas as mãos, agarre as partes laterais da porta do forno a meio e puxe para cima até conseguir retirar as dobradiças.

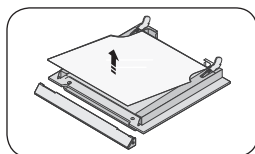
↺ repita os passos 1 e 2 mas na ordem inversa.

Remoção do vidro da porta

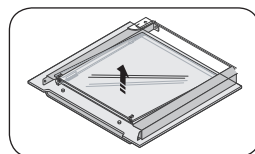
A porta do forno inclui três placas de vidro colocadas umas contra as outras. Estas placas podem ser retiradas para limpeza.



1 Carregue nos botões dos lados esquerdo e direito da porta.



2 Desmonte a cobertura e retire o vidro 1 da porta.



3 Limpe o vidro 2 e as placas com água quente ou com um líquido de limpeza e seque-as bem com um pano limpo e macio.

↺ Repita os passos 1, 2 e 3 mas na ordem inversa.
O vidro da porta é diferente em todos os modelos de 2EA a 4EA.
Quando montar o vidro interior 1, coloque a impressão virada para baixo.



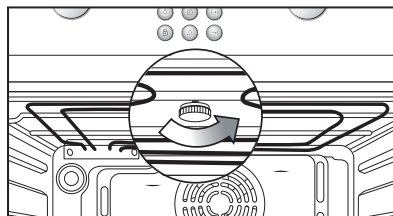


Limpeza e cuidados (continuação)

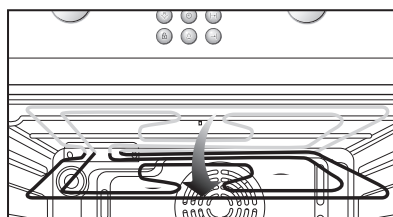
PT

Limpeza do aquecedor superior

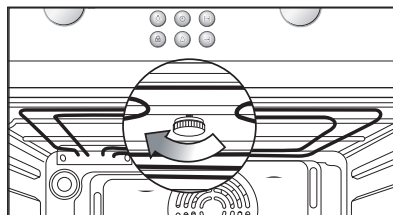
1. Remova a circular da porca superior rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio enquanto segura na parte superior do aquecedor.



A parte da frente do aquecedor superior inclina-se para baixo.



2. Quando terminar a limpeza, levante a parte superior do aquecedor para o seu nível original e rode a circular da porca no sentido dos ponteiros do relógio.





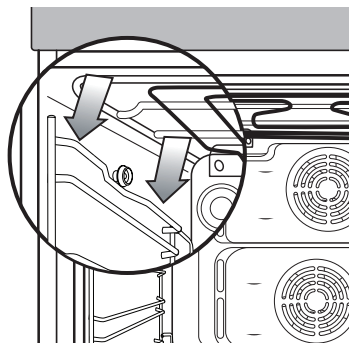
Limpeza e cuidados (continuação)

Para limpar o interior do forno, pode retirar ambas as calhas laterais.

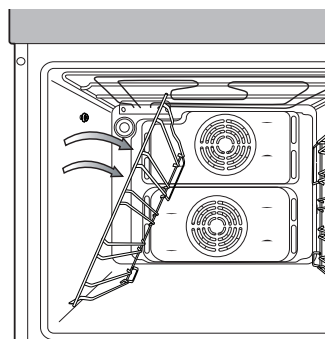
PT

Retirar as calhas laterais

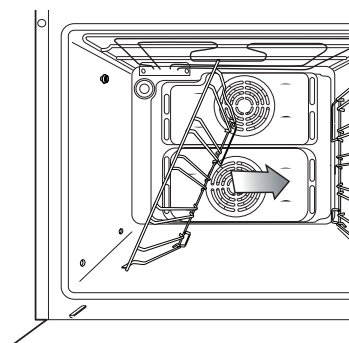
1. Faça pressão na parte central do topo da calha lateral.



2. Rode a calha lateral aproximadamente 45 °.



3. Puxe e retire a calha lateral dos dois orifícios inferiores.



Instalar: repita os passos 1, 2 e 3 mas na ordem inversa.





Limpeza e cuidados (continuação)

PT

Mudar a lâmpada



Perigo de choque eléctrico!

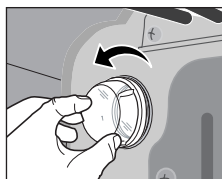
Antes de substituir a lâmpada do forno, dê os seguintes passos:

- Desligue o forno;
- Desligue o forno da corrente eléctrica; e
- Proteja a lâmpada do forno e a tampa de vidro colocando um pano no fundo do forno.



Pode comprar uma lâmpada no centro de assistência da SAMSUNG.

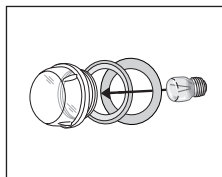
Substituir a lâmpada traseira do forno e limpar a tampa de vidro



1. Retire a tampa rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

2. Remova o anel metálico e o anel de folha e limpe a tampa de vidro.

3. Se for necessário, substitua a lâmpada por uma lâmpada de 25 watt, 230 V, resistente ao calor até 300°C.



4. Instale o anel metálico e o anel de folha à tampa de vidro.

5. Volte a colocar a tampa de vidro.





Garantia e assistência

Perguntas Mais Frequentes e Resolução de Problemas

PT

O que devo fazer se o forno não aquecer?

Verifique se uma das seguintes acções resolve o problema:

- O forno pode não estar ligado. Ligue o forno.
- O relógio pode não estar certo. Acerte o relógio (consulte a secção "Acertar o relógio").
- Verifique se foram aplicadas as definições necessárias.
- Um dos fusíveis da casa pode ter queimado ou um disjuntor pode ter disparado. Substitua os fusíveis e reponha o circuito. Se isto acontecer repetidamente, contacte um electricista autorizado.

O que devo fazer se, apesar de ter programado a função e a temperatura do forno, este não aquecer?

Podem existir problemas com as ligações eléctricas internas. Contacte o seu centro de assistência local.

O que devo fazer se aparecer um código de erro e o forno não aquecer?

Há uma avaria nas ligações internas do circuito eléctrico. Contacte o seu centro de assistência local.

O que devo fazer se o relógio estiver em branco?

Houve uma falha de energia. Acerte o relógio (consulte a secção "Acertar o relógio").

O que devo fazer se as luz do forno não acender?

A luz do forno está avariada. Substitua a lâmpada (consulte a secção "Mudar a lâmpada").

O que devo fazer se a ventoinha do forno estiver a funcionar sem ter sido programada?

A seguir à utilização, a ventoinha funciona até o forno arrefecer. Contacte o centro de assistência local se a ventoinha continuar a funcionar depois de o forno ter arrefecido.

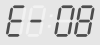
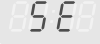




Garantia e assistência (continuação)

PT

Códigos de erro e segurança

Códigos de erro e segurança	Funções gerais	Solução
   	ERRO NO SENSOR DE TEMPERATURA	Contacte o serviço de assistência da SAMSUNGlocal.
	INTERRUPÇÃO DE SEGURANÇA O forno continuou a funcionar à temperatura programada durante demasiado tempo.	Desligue o forno e remova os alimentos. Deixe o forno arrefecer antes de voltar a utilizar.
    	Um erro do forno pode provocar baixo desempenho e problemas de segurança. Pare imediatamente de utilizar o forno.	Contacte o serviço de assistência local da Samsung.





Dados técnicos

Fonte de alimentação	230V ~ 50Hz
Volume (capacidade utilizável)	65 L
Potência de saída	máx. 3,400 W
Peso	
Líquido	40 kg aprox.
Bruto	44 kg aprox.
Dimensões (L x A x P)	
Exterior	595 x 595 x 566 mm
Cavidade do forno	440 x 365 x 405 mm

PT



Eliminação Correcta Deste Produto

(Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)

(Aplicável na União Europeia e outros países da Europa com sistemas de recolha e separação de resíduos)

Esta marca apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura – indica que o produto e os seus acessórios electrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, deverá separar estes equipamentos de outros tipos de resíduos e reciclá-los de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem entregar estes equipamentos para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.





DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	0 801-1SAMSUNG(172-678) +48 22 607-93-33	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr (French)
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864, CHF 0.08/min)	
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818 717100	www.samsung.com

Nº de código: DG68-00191D

